

VOL 7 - ISSUE 72 JULY 2015

# MASALA

## TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU



Regd. No. SC-1333

Rs. 150

عید مبارک

WWW.PAKSOCIETY.COM

عید کے موقع پر منفرد نظر آنے کے لئے رہنما تحریر

عید الفطر میں دنیا بھر میں کھانے کی روایات سے متعلق دلچسپ مضمون

جائیں عید ٹرائل مصالے کے شیف کے ساتھ



WWW.PAKSOCIETY.COM  
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY  
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



# MASALA

## TV FOOD MAG

HUM



مصالی

Volume 7 - Issue 72 July 2015

### Content

61

&gt; Masala Mornings

مصالحہ مارنگلز

65

&gt; Chaska Pakanay Ka

چسکا پکانے کا

69

&gt; Tarka

ترکا

74

&gt; Food Diaries

فوڈ ڈائریز

77

&gt; Chef At Home

شیف ایٹ ہوم

81

&gt; Lively Weekends

لایو ویلیک اینڈز

11

&gt; Editorial

اداریہ

12

&gt; Eid Special

مید الفطر خوشی دنیا بھر کی

16

&gt; Eid Recipes

مید کے پکوان

44

&gt; City News

شہر کی خبریں

53

&gt; Handi

ہانڈی

57

&gt; Dawat

دعوت

PAKSOCIETY.COM





## EDITORIAL

محترم قارئین  
السلام علیکم!

عید الفطر کی آمد آمد ہے۔ عید الفطر نام ہے خوشیوں کے مجموعے کا ان خوشیوں کے اظہار کا بہترین طریقہ صدقہ و خیرات ہے جسے صدقہ فطر کہا جاتا ہے۔ عید کے موقع پر اس صدقے کی ادائیگی کا مقصد دلوں میں قربت بڑھانا اور لوگوں میں اجتماعیت پیدا کرنا ہے۔ عید کا تہوار اسلامی معاشرے میں انسانی حقوق کی تجدید کراتا ہے تاکہ ہر گھر عید کی خوشی میں شامل ہو سکے اور یہ نعمت ہر خاندان کو عام ہو۔

معاشی طور پر مستحکم خاندان عید کے تہوار کی خوشیوں کو بھرپور طریقے سے مناتے ہیں۔ ایسے گھرانوں میں شاپنگ کے سلسلے رمضان کی آمد کے ساتھ شروع ہو جاتے ہیں۔ گھر کے ہر فرد کے لئے کئی کئی جوڑے کپڑے میچنگ جوتے پرس اور زیورات کی خریداری معمول کی بات ہے۔ عید کی تیاریوں میں مشغول یہ خاندان دل کھول کر خرچ کرتے ہیں تاہم فی زمانہ عید کی آمد متوسط اور نچلے طبقے کے لئے پریشانی کا باعث بن کر رہ گئی ہے۔ اپنے بچوں کے لئے عید کی خوشیاں خریدنا ان طبقوں کے والدین کے لئے مشکل ترین امر ہو چلا ہے۔ عید کے حوالے سے جاری کئے جانے والے ٹی وی اور اخبارات کے اشتہارات ہم جماعتوں کی شاپنگ اور بازاروں کی رونق لوگوں کو اپنی جانب کھینچتی ہے لیکن معاشی عدم استحکام اور اس کی وجہ سے پیدا ہونے والے مسائل اُن کی راہیں روکتے ہیں۔

ایسے میں اگر صاحب استطاعت گھرانے اپنے قرب و جوار میں رہنے والوں پر دسیوں اور رشتہ داروں کی ضروریات کا خیال رکھیں تو انہیں بھی عید کی سچی خوشیاں میسر آ سکتی ہیں۔ اگر اپنے بجٹ میں تھوڑی سی کمی کر کے معاشی مسائل میں مبتلا کسی ایسے گھرانے کی مدد کر دی جائے جن کے لئے یہ خوشیاں خریدنا ممکن نہیں تو یقیناً آپ کی عید کی خوشیاں دو چند ہو جائیں گی۔

عید اور اس کی خوشیاں آپ سب کو مبارک ہوں۔



شہناز رمزی

ایڈیٹر - سلطان صدیقی، ایڈیٹر - شہناز رمزی، جاسٹ ایڈیٹر - شازیہ انوار

ایڈیٹر - فخر خان، اسٹنٹ ایڈیٹر - معاذ احمد

ایڈیٹر - سید نیل احمد، ایڈیٹر - یوسف رضوی، ایڈیٹر - حارث عثمانی، ایڈیٹر - احسن قریشی، ایڈیٹر - منور حسین، ایڈیٹر - 03333222353

ایڈیٹر - رہبر نیوز ایجنسی، ایڈیٹر - 0333 216 8390، ایڈیٹر - یونی پرنٹ

ایڈیٹر - 10/11، ایڈیٹر - 74000، ایڈیٹر - 111-436-111، ایڈیٹر - 92-71-32628840

ایڈیٹر - shanaz.ramzi@hum.tv، ایڈیٹر - www.masala.tv، ایڈیٹر - masalamag

MASALA 11 EDITORIAL



# عید الفطر خوشی دنیا بھر کی

عید الفطر کی روایت سے جڑا ہوا ہر علاقے کا اپنی کوئی نہ کوئی خاص پکوان بھی ضرور ہوتا ہے شازیہ انوار

زیادہ تر گھروں میں دوپہر کے کھانے کے لئے چاول پکتے ہیں جس میں گوشت کے علاوہ دالیں بھی شامل کی جاتی ہیں۔ اس کے علاوہ وہاں روایتی ”گوشت کا حلوہ“ بھی پکایا جاتا ہے۔ سعودی عرب میں عید کے موقع پر روایتی پکوان ”ہر لیس“ بنایا جاتا ہے۔ گندم اور گوشت سے تیار کردہ یہ پکوان حلیم سے ملتا جلتا ہے۔ اس کے علاوہ عید والے دن خاص طور پر مینے کے گوشت کی بریانی ”الکبہ“ بہت ذوق و شوق سے کھائی جاتی ہے۔ سعودی عرب میں روایتی مٹھائیوں سے بھی مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔ عرب ممالک میں خواتین مہمانوں کے لئے قبوہ ضرور بنواتی ہیں لہذا اس تہوار پر بھی اس مشروب کا بطور خاص اہتمام ہوتا ہے۔ بروٹائی کی خواتین عید کے دن ایک روایتی مٹھائی ”بھلاوہ“ تیار کرتی ہیں۔ اس کے علاوہ وہاں ہر دوسرے گھر میں تہہ در تہہ میوؤں، کھجوروں اور موسمی پھلوں کی باریک پھاگوں کی مدد سے بنایا گیا خاص قسم کا کیک ضرور کھایا جاتا ہے۔

برما کے مسلمان تین کے بجائے صرف ایک ہی دن عید مناتے ہیں۔ وہاں کی مسلم خواتین عید کے لئے خاص طور پر سویاں پکاتی ہیں جس کو میوؤں اور دودھ کے ہمراہ پیش کیا جاتا ہے۔ صومالیہ میں خاتون خانہ عید کی مناسبت سے مزے دار تیلے ہوئے بسکٹس تیار کرتی ہیں۔ صومالی عید الفطر پر اسے بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ دوپہر میں چاول، سبز یوں اور گوشت کا ایک روایتی کھانا پکایا جاتا ہے جسے انجیر انامی پتلی روٹی سے کھایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ مہمانوں کے لئے دالیں بھی پکائی جاتی ہیں۔ مہمان عید پر طوبے اور کسٹرڈ بھی شوق سے تناول کرتے ہیں۔ بھارت اور چلی میں مسلمان عورتیں عید کے دن دوسرے پکوانوں کے ساتھ مہمانوں کی خاطر مدارات کے لئے سویاں ضرور پکاتی ہیں۔

ملائیشیا میں عید پر وہاں کی قدیم روایات کی آئینہ دار مٹھائی ”کوئی موئی“ پیش کی جاتی ہے۔ اس کے علاوہ ناریل کے پتوں پر چاول پکائے جاتے ہیں۔ ملائیشیا عید کے موقع پر ”اوپن باؤس“ کے نام سے ایک رسم نبھاتے ہیں جس کے تحت ہر اس شخص کی خوب آؤ بھگت کی جاتی ہے جو عید کے موقع پر ان کے دروازے پر آ جاتا ہے۔

عید الفطر کی خوشیاں مٹھے کے بغیر ادھوری سمجھی جاتی ہیں یہاں تک کہ اس عید کو مٹھی عید بھی کہا جاتا ہے۔ اس موقع پر گھر آنے والوں کی تواضع کے لئے سویاں، شیر خرمہ، مٹھائیوں، کسٹرڈ، لب شیریں اور کیک سمیت دیگر اشیاء کا اہتمام کیا جاتا ہے۔

عید الفطر کی روایت سے جڑا ہوا ہر علاقے کا اپنی کوئی نہ کوئی خاص پکوان بھی ضرور ہوتا ہے جیسے ہمارے شہری علاقوں میں مہمانوں کو کئی قسم کی سویاں، شیر خرمہ، کسٹرڈ، مٹھائیاں، شامی کباب، کچوریاں، سیخ کباب اور دیگر چیزیں پیش کی جاتی ہیں۔ اسی طرح سے پوری دنیا میں عید کی خوشیاں وہ بالا کرنے کے لئے مختلف طرح کے مخصوص پکوان تیار کئے جاتے ہیں جیسے کہ انڈونیشیا میں روایتی طور پر موگ پھلی سے تیار کردہ مٹھا بہت مرغوب ہے۔ اسے آپ اپنے ہاں کا اخروٹی حلوہ سمجھ سکتے ہیں۔

کشمیری خواتین عید کا رنگ دوبالا کرنے کے لئے دودھ میں پے ہوئے چاول اور چینی ڈال کر فرنی بناتی ہیں۔ اس کے علاوہ سویاں اور حلوے بھی اس دن کی خاص ڈش سمجھے جاتے ہیں جنہیں کشمیری عورتیں اپنے گھر والوں اور مہمانوں کو بڑے شوق سے کھلاتی ہیں۔ عراق میں کھجور کا حلوہ بہت زیادہ پسند کیا جاتا ہے وہاں زیادہ تر گھرانوں میں نماز عید سے قبل ناشتے میں کریم اور شہد سے روٹی تناول کی جاتی ہے۔ دوپہر کے کھانے کے لئے بھیڑ کے گوشت کے پکوان بنائے جاتے ہیں۔ عراقی مٹھے کے طور پر گھروں میں ہی چھوٹے چھوٹے کیک تیار کرتے ہیں۔

عید الفطر کے دن مصر میں مہمانوں کی مدارت خشک دودھ، میوہ جات اور گندم کے آٹے سے بنی روایتی مٹھائیوں ”کنافہ“ اور ”ظائف“ سے کی جاتی ہے۔ مصری خواتین ناریل سے ایک خاص قسم کے بسکٹس خاک (khak) بناتی ہیں جس کے اوپر چینی چھڑکی جاتی ہے۔ مصری جب کسی سے عید ملنے کے لئے جاتے ہیں تو بطور خاص یہ بسکٹس لے کر جاتے ہیں۔

عید کے موقع پر بھلا دیش کے دسترخوان تلی ہوئی پھلی کے سالن، چاول اور مٹھائیوں سے سجائے جاتے ہیں۔ بحرین میں عید کا تہوار کئی دنوں تک منایا جاتا ہے۔ اس موقع پر نہ صرف گھروں میں ایک دوسرے کا منہ مٹھا کرایا جاتا ہے بلکہ ہمسایوں میں بھی مٹھائی بانٹی جاتی ہے۔ وہاں

MASALA 12 SPECIAL



# عید پر نظر آئیں، تروتازہ اور حسین

تھوڑا سا وقت نکالیں اور گھر میں موجود اشیاء سے ہی اپنے حسن میں نکھار اور اضافہ کریں

آ رہی ہے عید اور دل چاہتا ہے کہ اس موقع پر سب سے منفرد خوبصورت اور تروتازہ نظر آئیں۔ اس خواہش کی تکمیل زیادہ مشکل نہیں ہے، بس تھوڑا سا وقت نکالیں اور گھر میں موجود اشیاء سے ہی اپنے حسن میں نکھار اور اضافہ کریں۔

چہرے کو نکھارنے کے لئے جو اور گیہوں کا آنا دودھ میں ملا لیں۔ اسے چہرے پر آئین کی طرح ملیں، پھر ایک گھنٹے کے بعد منہ دھو لیں۔ نہانے کے پانی میں لیموں کا رس اور نمک ملا کر غسل کرنے سے بھی جلد کا رنگ نکھرنا شروع ہو جاتا ہے۔

اگر گردن کا رنگ نسبتاً سیاہ ہے تو دودھ میں تھوڑا سا لیموں کا رس ملائیں اسے روئی کی مدد سے گردن پر لگائیں۔ خشک ہو جائے تو ٹھنڈے پانی سے دھو لیں۔ چند روز کے استعمال سے تبدیلی محسوس ہونے لگے گی۔

اگر چہرے پر کھردرا پن آ رہا ہو تو گلیسرین میں تھوڑا سا لیموں کا رس ملا کر رکھ دیں۔ ہر روز صبح منہ دھونے کے بعد ہلکے ہاتھوں سے پورے چہرے کی مالش کریں۔ اس سے جلد نرم اور رنگ صاف ہوتا ہے۔

چہرے پر چمک لانے کے لئے 2 کھانے کے چمچے دودھ، ایک کھانے کا چمچ چینی اور ایک کھانے کا چمچ نمک ملا کر رات سوتے وقت چہرے پر خوب اچھی طرح مالش کریں۔ صبح اٹھ کر ٹھنڈے پانی سے چہرے کو اچھی طرح سے دھو لیں۔

اگر چہرے پر دانوں کے نشان ہوں تو زیتون کے تیل میں کریم ملا کر چہرے پر ان جگہوں پر لگائیں جہاں دانوں کے نشانات رہ گئے ہوں۔ تھوڑے ہی دنوں میں چہرہ صاف و شفاف ہو جائے گا۔

اگر چہرے پر جھانیاں ہوگی ہوں تو ایک چائے کا چمچ لیموں کے رس میں ایک چائے کا چمچ شہد ملا کر چہرے پر لگائیں اور 20 منٹ کے بعد چہرہ دھو لیں۔ ہفتے میں 2 مرتبہ اس ماسک کے استعمال سے جھانیاں دور ہو جائیں گی۔

اگر ایڑیاں پھٹ رہی ہوں تو ایک لیموں کا چمچ لکڑی کر اس میں ایک چائے کا چمچ گلیسرین اور ایک چائے کا چمچ عرق گلاب ملا لیں۔ رات میں سونے سے پہلے پھٹی ہوئی ایڑیوں پر لگائیں صبح پیر دھو لیں، چند دنوں میں پھٹی ایڑیاں ٹھیک ہو جائیں گی۔

رُوکھے بالوں میں چمک پیدا کرنے کے لئے سرد دھونے کے بعد پانی میں ایک لیموں کا رس ملا کر اس سے سرد دھو لیں۔

ناخنوں کو چمک دار بنانے کے لئے لیموں کے چھلکے سے جس میں نمی موجود ہو ناخن کی مالش کریں۔ اس سے ناخن صاف اور چمکدار ہو جاتے ہیں۔

آنکھوں کے حلقے دور کرنے کے لئے حلقوں پر آلو گرٹریں یا ان کا رس لگائیں۔ روزانہ صبح ایک ماہ تک ایک عدد سیب کھائیں اور تھوڑی دیر کے بعد ایک گلاس دودھ پی لیں۔ ■



# عید

عید الفطر نام ہے خوشیوں اور مسرتوں کا۔ جس میں اپنے پیاروں سے ملنے اور ان کی خاطر تواضع کرنے کا الگ مزہ ہے۔ عید کے موقع پر خاص پکوانوں سے سجایا جاتا ہے ہر ایک کی خواہش ہوتی ہے کہ اس کی عید ٹرائی دوسروں سے منفرد اور مزیدار ہو۔ آج ہم اپنے قارئین کی خدمت میں عید کے موقع پر تیار کی جانے والی کچھ روایتی اور کچھ نئے پکوان کی تراکیب پیش کر رہے ہیں امید ہے کہ یہ کاوش آپ کی عید ٹرائی کی شان بن جائے گی۔





## Reshmi Biryani

### Ingredients:

Chicken pieces	12
Rice (boiled)	2 1/2 cups
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Green chillies (chopped)	8
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Fresh cream	600 grams
Onions (finely cut)	3
Mint (chopped)	1 bunch
Milk (fresh)	1 cup
Orange food colour	1 pinch
Salt	to taste
Butter	1 tbsp
Oil	1 cup

### Method:

- Cook chicken with ginger/garlic, mint, green chillies, yogurt and salt in a pot till dry.
- Add pepper and lemon juice; remove from flame.
- Heat oil in a wok; fry onions; remove.
- Pour the hot oil on chicken; add cream after a few minutes.
- Layer 1/2 rice in the pot; spread a layer of chicken on it; arrange 1/2 onions on it; spread remaining rice on top.
- Dissolve food colour in milk; pour on rice; sprinkle remaining onions on top; keep on dum.

## ریشمی بریانی

اجزاء:

12 کلوے	مرغی کا گوشت
2 1/2 پیالی	چاول (اُبلے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور مک
ایک پیالی	دہی (پھینٹی ہوئی)
8 عدد	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
600 گرام	تازہ کریم
3 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک گڈی	پودینہ (چوپ کیا ہوا)
ایک پیالی	تازہ دودھ
ایک چٹکی	زردے کا رنگ
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	کھن
ایک پیالی	تیل

### ترکیب:

دہی میں مرغی، لہسن اور مک پودینہ، ہری مرچیں، دہی اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں کالی مرچ اور لیموں کا رس ملا کر چولہا بند کر دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اس میں پیاز تل کر نکال لیں۔ گرم تیل مرغی کے اوپر ڈال دیں، تھوڑی دیر کے بعد کریم ملا لیں۔ دہی میں 1/2 چاول بچھائیں اس پر مرغی کی تہ لگائیں اس پر 1/2 پیاز ڈال کر باقی چاول ڈال دیں۔ دودھ میں زردے کا رنگ ملا کر اس پر ڈالیں اور باقی پیاز ڈال کر دم پر رکھ دیں۔





## Dum Kebabs

### Ingredients:

Beef pieces	1 kg
Yogurt	1 cup
Green chillies (finely cut)	4
Lemon juice	4 tbsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Poppy seeds (ground)	1 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tbsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Salt	to taste
Clarified butter	1 tbsp
Oil	1/2 cup
Mint, Onions (rings)	for garnishing

### Method:

- Pound beef thoroughly with a mallet.
- Marinate beef with yogurt, green chillies, lemon juice, papaya, poppy seeds, red chillies, pepper, ginger/garlic and salt; set aside for 3 hours.
- Cook beef in oil in a pot on low flame till dry.
- Spread beef in a large tray; spread clarified butter on it; smoke with hot coal.
- Garnish kebabs with mint and onion rings; serve.

## دوم کے کباب

اجزاء:

ایک کلو	گائے کی بوٹیاں
ایک پیالی	دہی
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد	ہری مرچیں
4 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	پاہوا کچا پیتا
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی خشکاش
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
1/2 کھانے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	پاہوا لہسن اور رک
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	سجی
1/2 پیالی	تیل
سجانے کے لئے	پودینہ پیاز (لچھے)

### ترکیب:

بوٹیوں کو کسی بھاری چیز کی مدد سے اچھی طرح سے کچل لیں۔ ان پر دہی، ہری مرچیں، لیموں کا رس، پیتا، خشکاش، لال مرچ، کالی مرچ، لہسن اور رک اور نمک لگا کر 3 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ دہی میں تیل اور بوٹیاں ڈال کر ہلکی آنچ پر گوشت کا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ایک بڑے تسے میں بوٹیوں کو پھیلائیں، اس پر سجی پھیلائیں، اسے کوئلے کا دھواں دیں۔ مزیدار کباب پودینے اور پیاز سے سجا کر پیش کریں۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)





# دعا کا



## Bombay Cake

### Sponge Ingredients:

Refined flour (sieved)	2 cups
Whole dried milk	250 grams
Icing sugar	2 cups
Condensed milk	1 cup
Milk (fresh)	1 cup
Baking powder	1 tbsp
Baking soda	1 tbsp
Screw pine	few drops
Butter (unsalted)	2 cups + for brushing

### Topping Ingredients:

Sugar	1/2 cup
Water	1/2 cup
Cashew nuts	1/2 cup
Almonds	1/2 cup
Pistachios	1/2 cup
Screw pine	few drops

### Method:

- Beat sugar and butter in a bowl with an electric beater.
- Add whole dried milk, condensed milk, baking powder, baking soda and screw pine; beat for few more minutes.
- Add flour and milk; stir with a spoon.
- Brush butter on cake mould and pour batter in it; bake it in a pre-heated oven at 180° C for 35 minutes; remove.
- Allow to cool; remove from mould.
- Mix sugar and water in a saucepan; cook till slightly thick and sticky; add cashews, almonds, pistachios and screw pine; spread on top of cake.

## بمبئی کیک

اسفنج کے اجزاء:

ٹا پنگ کے اجزاء:

چینی	2 پیالی
پانی	250 گرام
کاجو	2 پیالی
بادام	2 پیالی
پستے	2 پیالی
کیوڑہ	چند قطرے

میدہ (چھنا ہوا)	2 پیالی
کھویا	250 گرام
باریک پیسی ہوئی چینی	2 پیالی
کنڈینسڈ ملک	1 پیالی
تازہ دودھ	1 پیالی
بیکنگ پاؤڈر	1 پیالی
بیکنگ سوڈا	1 پیالی
کیوڑہ	چند قطرے
کھن (بغیر نمک)	2 پیالی + چکنا کرنے کے لئے

### ترکیب:

پالے میں چینی اور کھن کو الیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کر لیں۔ اس میں کھویا، کنڈینسڈ ملک، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا اور کیوڑہ ڈال کر چند منٹ تک مزید ملائیں، پھر میدہ اور دودھ ڈالیں اور چمچے کی مدد سے ملا لیں۔ کیک کے سانچے کو کھن سے چکنا کریں اور آمیزے کو اس میں ڈال کر پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 35 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو اسفنج کو سانچے سے نکال لیں۔ ساس پن میں چینی اور پانی ڈال کر ایک تار بننے تک پکائیں، اس میں کاجو، بادام، پستے اور کیوڑہ ملا کر کیک کے اوپر پھیلا دیں۔





# دعوت

## چاشنی سویاں

اجزاء:

سویاں (چورہ کی ہوئی)

300 گرام

دارچینی

3 ڈنڈیاں

لوتکیں

5 عدد

چھوٹی الائچیاں

5 عدد

کیوڑہ

چند قطرے

کشمش

ایک پیالی

چینی

1/2 کلو

پانی

1 1/2 پیالی

سمی

ایک پیالی

تازہ کریم بادام (باریک کٹے ہوئے) سجانے کے لئے

ترکیب:

دہلی میں تھی گرم کر کے دارچینی، لوتکیں اور الائچیاں کڑکڑالیں۔ اس میں سویاں ڈال کر خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس میں پانی اور کشمش ڈال کر چھچھلاتے ہوئے پانی خشک ہونے اور تھکی ملجھہ ہونے تک بھونیں۔ ساس پین میں چینی، کیوڑہ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر ایک تارکا شیرہ بنالیں۔ اسے سویتوں میں ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار سویاں کریم اور بادام سے سجا کر پیش کریں۔

## Vermicelli

### Ingredients:

Vermicelli (crumbled)	300 grams
Cinnamon	3 sticks
Cloves	5
Green cardamoms	5
Screwpine	few drops
Raisins	1 cup
Sugar	1/2 kg
Water	1 1/2 cups
Clarified butter	1 cup
Fresh cream, Almonds (finely cut)	for garnishing

### Method:

- Heat clarified butter in a pot; fry cinnamon, cloves and cardamoms till they pop.
- Add vermicelli; fry till aroma arises.
- Add water and raisins; fry while stirring with a spoon till water dries and clarified butter separates.
- Cook sugar, screwpine and little water in a saucepan till slightly thick and sticky; add to vermicelli; dish out.
- Garnish with cream and almonds; serve.





## Vermicelli Kheer

### Ingredients:

Milk (fresh)	1 litre
Tapioca (soaked)	2 tbsp
Vermicelli (crumbled)	1/2 cup
Sugar	1/2 cup
Milk powder	1/2 cup
Screw pine	1 tsp
Desiccated coconut	2 tbsp
Almonds, Pistachios (finely cut)	for garnishing

### Method:

- Bring milk to boil.
- Add milk powder, sugar and tapioca; cook for 10 minutes.
- Add vermicelli; cook till thick; add coconut and screw pine; remove in a bowl.
- Garnish with almonds and pistachios; serve.

## سو پوں کی کھیر

اجزاء:

تازہ دودھ	ایک لیٹر
ساگودانہ (بھگا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
سویاں (چورہ کی ہوئی)	1/2 پیالی
چینی	1/2 پیالی
شوگھا ہوا دودھ	1/2 پیالی
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچ
پہاوانا ریل	2 کھانے کے چمچے
بادام پستے (باریک کٹے ہوئے)	سجانے کے لئے

### ترکیب:

دودھ کو ابال لیں۔ اس میں شوگھا ہوا دودھ، چینی اور ساگودانہ ملا کر 10 منٹ پکائیں۔ اس میں سویاں ڈالیں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں، پھر ناریل اور کیوڑہ ملا کر پیالے میں نکال لیں۔ مزید ارکھیر بادام اور پستے سے سجا کر پیش کریں۔





## Red Velvet Inside Cheese Cake

### Ingredients:

Eggs	6
Castor sugar	1 cup
Strawberry essence	1 tsp
Red food colour (dissolved in water)	1 tbsp
Refined flour (sieved)	1 cup
Brown biscuits (crumbled)	2 cups
Keenu juice	1/2 cup
Butter (melted)	250 grams
Salt	1 pinch
Oil	1/4 cup

### Filling Ingredients:

Cream cheese, Cottage cheese	300 grams each
Strawberry jelly crystals	300 grams
Castor sugar	1/2 cup
Strawberry essence	1/2 tsp
Gelatin (dissolved in water)	1 tbsp
Lemon juice	1 tbsp
Cream	for garnishing

### Method:

- Beats eggs with an electric beater till they double in volume; gradually add sugar.
- Add food colour, essence and oil; add flour and mix with a spoon.
- Pour batter in a square mould; bake in a pre-heated oven at 180°C for 25 minutes; remove from oven.
- Allow to cool; cut sponge into pieces; crumble any leftover sponge; add biscuits, keenu juice, butter and salt in it; set in a spring-foam pan.
- Beat cottage cheese and castor sugar in cream cheese with an electric beater; add essence, gelatin and lemon juice.
- Pour 1/2 cream in the pan; arrange sponge pieces in the centre; pour remaining cream on top; refrigerate.
- Dissolve jelly crystals in a cup of boiling hot water; allow to cool; spread on top of cake; refrigerate.
- Garnish with cream; serve.

## ریڈ ویلویت ان سائیڈ چیز کیک

جزاء:	انڈے	6 عدد
ایک چمکی نمک	تیل	ایک پیالی
1/4 پیالی	بھرنے کے اجزاء:	ایک پائے کا چھچھ
	کریم پنیر پنیر	کھانے کا لال رنگ
	اسٹراپیری جیلی کرٹلر	(ٹھلا ہوا)
	300' 300 گرام	ایک کھانے کا چھچھ
	1/2 پیالی	میدہ (چھنا ہوا)
	1/2 چائے کا چھچھ	براؤن پکلس
	ایک کھانے کا چھچھ	(چورہ کئے ہوئے) 2 پیالی
	ایک کھانے کا چھچھ	کیونکا جوس
	لیموں کارس	1/2 پیالی
	سجانے کے لئے	کھن (پھلا ہوا) 250 گرام

### ترکیب:

ایلیکٹرک بیٹر سے انڈوں کو دگنا ہونے تک پیٹھیں پھر تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ملائیں۔ اس میں کھانے کا رنگ، اسنس اور تیل ملائیں پھر میدہ پیچھے سے ملا لیں۔ اسے چوکور سانچے میں ڈال کر پہلے سے گرم ادون میں 180°C پر 25 منٹ تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو سانچے سے اسفنج کے ٹکڑے کاٹ لیں، بچے ہوئے آمیزے کو چورہ کر لیں اس میں پکلس، کیونکا جوس مکھن اور نمک ملا کر اسپرنگ فوم پن میں سیٹ کریں۔ کریم پنیر میں پنیر اور کیونکا جوس کو ایلیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کریں پھر اسنس، جیلیٹن اور لیموں کارس ملا لیں۔ 1/2 کریم پنیر میں ڈالیں اسفنج کے ٹکڑے درمیان میں لگائیں اور کریم کا باقی آمیزہ ڈال کر فرج میں رکھ دیں۔ جیلی کو ایک پیالی اٹلتے ہوئے پانی میں گھول لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر کیک پر پھیلا کر دوبارہ فرج میں رکھ دیں۔ مزید ایک کریم سے سجا کر پیش کریں۔





## Cheese Jacket Potatoes

### Ingredients:

Beef mince	300 grams
Potatoes (large, boiled)	8
Sour cream	1/2 cup
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Tomato salsa	1/2 cup
Tomato puree	1/2 cup
Onion (finely cut)	1/2 cup
Garlic (chopped)	2 cloves
Oregano	1/2 tsp
Basil leaves (chopped)	1/4 tsp
Red chillies (crushed)	1/2 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Salt	1 tsp
Corn	1/2 cup
Oil	4 tbsp

### Method:

- Heat oil in a pot; fry garlic and onion; add mince, hot spices, red chillies, oregano and salt; fry.
- Add tomato puree, basil and corn; cook till dry.
- Cut potatoes from the centre lengthwise; scoop out the centre.
- Fill with mince, sour cream and tomato salsa.
- Sprinkle cheese on each potato; wrap in aluminium foil; bake in a pre-heated oven at 180°C for 15 minutes; remove.

## چینی جیکٹ آلو

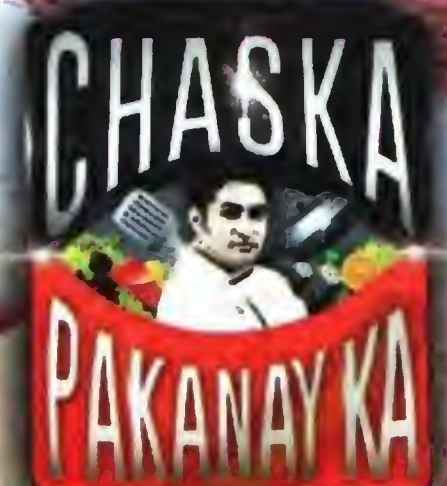
اجزاء:

گائے کا قیرہ	300 گرام	اور یگانو	1/2 چائے کا چمچ
بڑے آلو (اُبلے ہوئے)	8 عدد	تلسی کے پتے (چوپ کیے ہوئے)	1/4 چائے کا چمچ
سار کریم	1/2 پیالی	کٹی ہوئی لال مرچ	1/2 چائے کا چمچ
چیڈر پنیر (کدو کش)	ایک پیالی	پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
ٹماٹر کا سالہ	1/2 پیالی	نمک	ایک چائے کا چمچ
ٹماٹو پوری	1/2 پیالی	بھنے	1/2 پیالی
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	1/2 پیالی	تیل	4 کھانے کے چمچے
لہسن (چوپ کیے ہوئے)	2 جوے		

### ترکیب:

دہی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن تلیں، پھر قیرہ، گرم مصالحہ، لال مرچ اور یگانو اور نمک ملا کر بنویں۔ اس میں ٹماٹو پوری، تلسی اور بھنے ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آلوؤں کو لمبائی میں دو ٹکڑوں کی طرح کاٹ کر درمیان سے آلو نکال لیں، پھر قیرہ، سار کریم، ٹماٹر کا سالہ ڈال دیں۔ آلوؤں کے اوپر پنیر ڈالیں، ہر آلو کو المونیم فوئل میں لپیٹیں اور 180°C پر 15 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔





## Sesame Seed And Ginger Chicken

### Chicken Ingredients:

Chicken pieces	1/2 kg
Fish sauce, White vinegar	1 tbsp each
Black pepper (crushed), Salt	1/4 tsp each
Sesame oil	1/2 tsp
Sesame seeds, Spring onions	for garnishing
Oil	for frying

### Batter Ingredients:

Refined flour	1/2 cup
Cornflour	3 tbsp
Egg	1
Baking powder	1 tbsp
Salt	1/4 tsp

### Sauce Ingredients:

Chicken stock	1/4 cup
Ginger (chopped)	1 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Tomato ketchup, Sugar	2 tbsp each
Jam	3 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste

### Method:

- Mix chicken ingredients in a bowl; set aside. In a separate bowl, mix batter ingredients with water.
- Coat chicken pieces one by one with the batter.
- Heat oil in a wok; fry chicken golden; remove.
- Cook sauce ingredients in the wok till thick; add chicken; remove in a dish.
- Garnish with spring onions and sesame seeds; serve.

## تیل اور ادراک والی مرغی

### مرغی کے اجزاء:

ایک چائے کا چمچ	ہیلنگ پاؤڈر
1/4 چائے کا چمچ	نمک

### ساس کے اجزاء:

1/4 پیالی	مرغی کی بٹنی
ادراک (چوپ کی ہوئی) ایک کھانے کا چمچ	
ایک کھانے کا چمچ	سفید سرکہ
2'2 کھانے کے چمچ	ٹماٹو کچپ، چینی
3 کھانے کے چمچ	جام
ایک چائے کا چمچ	ٹمٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک

1/4 کلو	مرغی کی بوٹیاں
ایک ایک کھانے کا چمچ	فیش ساس، سفید سرکہ
1/4 چائے کا چمچ	ٹمٹی ہوئی کالی مرچ، نمک
1/2 چائے کا چمچ	تیل کا تیل
سجانے کے لئے	تیل ہری پیاز
تلنے کے لئے	تیل

### آمیزے کے اجزاء:

1/2 پیالی	میدہ
3 کھانے کے چمچ	کارن فلوور
ایک عدد	انڈا

### ترکیب:

ایک پیالے میں مرغی کے اجزاء ملا کر رکھ دیں۔ علیحدہ پیالے میں آمیزے کے اجزاء پانی کی مدد سے گھول لیں۔ مرغی کے ٹکڑے ایک ایک کر کے میدے کے آمیزے میں لپیٹیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور مرغی کے ٹکڑے سنہری تل کر نکال لیں۔ کڑا ہی میں ساس کے اجزاء گاڑھا ہونے تک پکائیں پھر مرغی ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار مرغی تیل اور ہری پیاز سے سجادیں۔





**Tarka**

## Rabri Trifle

### Ingredients:

Milk (fresh)	1 litre
Mixed fruits	1 cup
Rabri	250 grams
Sugar	1 cup
Green jelly (set)	1 cup
Red jelly (set)	1 cup
Almonds (finely cut)	50 grams
Cake rusks	100 grams
Vanilla custard powder (made into paste with water)	1 tsp
Vanilla essence	1 tsp
Butter	1 tbsp

### Method:

- Mix milk and sugar in a pot; cook for a few minutes.
- Add custard paste while stirring continuously.
- When milk thickens add essence and butter.
- Allow to cool; add fruits.
- Spread cake rusks in a bowl; layer with custard, rabri, both jellies and almonds; refrigerate.
- Serve chilled.

## ربڑی ٹرائفل

اجزاء:

ایک لیٹر	تازہ دودھ
ایک پیالی	لے ٹیپ پھل
250 گرام	ربڑی
ایک پیالی	چھنی
ایک پیالی	ہری جیلی (جی ہوئی)
ایک پیالی	لال جیلی (جی ہوئی)
50 گرام	بادام (باریک کئے ہوئے)
100 گرام	کیک رسک
ایک چائے کا چمچ	وینلا کسٹرو پاؤڈر (پانی میں گھلا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	وینلا ایسنس
ایک کھانے کا چمچ	کھن

### ترکیب:

دہنی میں دودھ اور چھنی ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں چمچ چلاتے ہوئے کسٹرو شامل کریں۔ دودھ گاڑھا ہو جائے تو ایسنس اور کھن ملا دیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو پھل شامل کریں۔ پیالے میں کیک رسک پھیلائیں اس پر کسٹرو ربڑی ہری اور لال جیلی اور بادام ڈال کر فرج میں رکھ دیں۔ خوب ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔





## Reshmi Tikka Kebabs

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1 kg
Yogurt	1 cup
Raw papaya paste	1 tbsp
Red chillies (crushed)	2 tsp
Green chillies (blended)	2 tbsp
Black pepper powder	1 tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
White vinegar	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Oil	1/2 cup

### Method:

- Marinate chicken with all ingredients; set aside for 1 hour.
- Pierce chicken pieces onto wooden skewers.
- Heat oil in a frying pan; fry skewers from all sides. Kebabs could also be smoked with hot coal if desired.

## ریشمی تگلے کباب

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	ایک کلو
دہی	ایک پیالی
پسا ہوا کچا پیپٹا	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
ہری مرچیں (پسی ہوئی)	2 کھانے کے چمچے
پسی ہوئی کالی مرچ	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا لہسن اور دک	2 چائے کے چمچے
سفید سرکہ	2 کھانے کے چمچے
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	1/2 پیالی

### ترکیب:

مرغی کی بوٹیوں پر تمام اجزاء لگا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کی بوٹیوں کو لکڑی کی سیخوں پر لگالیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں، اس پر اسٹیکس رکھیں اور آلٹ پلٹ کرتے ہوئے پکائیں۔ چاہیں تو کوئلے کا دھواں دے دیں۔





## Chocolate Peanut Butter Mousse

### Ingredients:

Cream	1/3 cup
Cream cheese	112 grams
Peanut butter (creamy)	2/3 cup
Milk (fresh)	2 tbsp
Icing sugar	1/2 cup
Vanilla essence	1/2 tsp

### Ganache Ingredients:

Cream	3 tbsp
Chocolate (crushed)	56 grams

### Method:

- Mix together cheese, peanut butter and milk with an electric beater.
- Add sugar and essence; beat for a few minutes; add cream; refrigerate.
- To make ganache, heat cream in a saucepan; remove from flame; add chocolate and set aside for 5 minutes; allow to cool; fill ganache in a piping bag.
- Squeeze out cream cheese batter into bowls through another piping bag.
- Garnish with ganache; serve chilled.

## چاکلیٹ، مونگ پھلی اور مکھن والا موز

### اجزاء:

1/3 پیالی	کریم
112 گرام	کریم پنیر
2/3 پیالی	مونگ پھلی والا کریمی مکھن
2 کھانے کے چمچے	تازہ دودھ
1/2 پیالی	باریک پس ہوئی چینی
1/2 چائے کا چمچ	وینلا ایسنس

### گناش کے اجزاء:

3 کھانے کے چمچے	کریم
56 گرام	چاکلیٹ (کٹی ہوئی)

### ترکیب:

کریم پنیر میں مونگ پھلی والا مکھن اور دودھ ملا کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹیں۔ اس میں چینی اور ایسنس ڈال کر مزید چند منٹ پھینٹیں اور کریم ملا کر فرج میں رکھ دیں۔ گناش بنانے کے لئے ساس پن میں کریم گرم کر کے چولہا بند کر دیں اس میں چاکلیٹ ملا کر 5 منٹ کے لئے چھوڑ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو پائپنگ بیگ میں بھر لیں۔ کریم پنیر کے آمیزے کو علیحدہ پائپنگ بیگ میں بھر کر پیالیوں میں ڈالیں، انہیں گناش سے سجائیں اور خوب ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔





Food Diaries

## Chicken Stir Fry

### Ingredients:

Chicken strips	1/2 kg
Onion (cubed)	1
Tomato (cubed)	1
Capsicum (cubed)	1
Onion (finely cut)	1
Garlic	12 cloves
Green chillies	5
Soya sauce	1 1/2 tbsp
White vinegar	1 tsp
Salt	1 tsp
Oil	2 tbsp
Noodles (boiled)	to serve

### Method:

- Grind garlic, onion and green chillies; coat chicken with it.
- Mix all ingredients except vegetables, noodles and oil with chicken; marinate for 1 hour.
- Heat oil in a wok; fry chicken on high flame; add tomato, capsicum and onion; cook for a few minutes.
- Arrange noodles in a dish; place chicken on top; serve.

## چکن اسٹیر فرائی

### اجزاء:

1/2 کلو	مرغی کی پٹیاں
ایک عدد	پیاز (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	ٹماٹر (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	شملمہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)
ایک عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
12 جوے	لہسن
5 عدد	ہری مرچیں
1 1/2 کھانے کے چمچے	سویا ساس
ایک چائے کا چمچ	سفید مرکہ
ایک چائے کا چمچ	نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل
پیش کرنے کے لئے	نوڈلز (اُبے ہوئے)

### ترکیب:

لہسن، پیاز اور ہری مرچوں کو پیس لیں۔ یہ آمیزہ مرغی کی پٹیوں پر لگائیں اس پر علاوہ بنایاں نوڈلز اور تیل باقی تمام اجزاء ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے مرغی تیز آنچ پر بھونیں۔ اس میں ٹماٹر، شملہ مرچ اور پیاز ملا کر چند منٹ تک پھینک دیں۔ نوڈلز میں ڈال کر پھینک دیں۔





## LIVELY WEEKENDS

### Szechuan Chicken

### سچوان مرغی

#### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	200 grams
Onion (cubed)	1
Tomato (cubed)	1
Capsicum (cubed)	1
Tomato ketchup	5 tbsp
Chilli sauce	1 tbsp
Lemon juice	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Egg	1
Cornflour	1 tbsp
Chicken stock	½ cup
Ginger/Garlic paste	2 tbsp
Salt	1 tbsp
Chilli oil	1 tbsp
Oil frying	2 tbsp + for

#### Method:

- Marinate chicken with egg, ½ ginger/garlic, cornflour and salt; set aside in a bowl for 1 hour.
- Heat oil in a wok; fry chicken golden; remove.
- Heat 2 tbsp oil in a wok; fry remaining ginger/garlic golden; add chicken and all remaining ingredients; dish out.

#### اجزاء:

ایک عدد	انڈہ	مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)
ایک کھانے کا چمچ	کارن فلوور	پیاز (چوکور کٹی ہوئی) ایک عدد
½ پیالی	مرغی کی بخنی	ٹماٹر (چوکور کٹا ہوا) ایک عدد
2 کھانے کے چمچے	پسا ہوا لہسن اور ک	شمکہ مرچ
ایک کھانے کا چمچ	تمک	(چوکور کٹی ہوئی) ایک عدد
ایک کھانے کا چمچ	مرچوں کا تیل	ٹماٹر کچپ 5 کھانے کے چمچے
2 کھانے کے چمچے	تیل	چلی ساس ایک کھانے کا چمچ
+ تلنے کے لئے		لیمون کارس 2 کھانے کے چمچے
		چنی 2 کھانے کے چمچے

#### ترکیب:

ایک پیالے میں مرغی کی بوٹیاں، انڈہ، ½ لہسن اور ک، کارن فلوور اور تمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور مرغی کی بوٹیاں سنہری تل کر نکال لیں۔ کڑا ہی میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے باقی لہسن اور ک سنہری کریں، اس میں مرغی سمیت باقی تمام اجزاء ملا کر ڈش میں نکال لیں۔





# LIVELY WEEKENDS

## Rainbow Sandwiches

### Ingredients:

Chicken breasts (boiled and shredded)	2
Bread	12 slices
Mayonnaise	2 cups
Tomato ketchup	1/2 cup
Garlic paste	2 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Barbecue sauce	2 tbsp
Chilli sauce	1 tbsp
Green and yellow food colour	1 pinch each
Salt	1/2 tsp
Lettuce leaves, tomato	for decoration

### Method:

- Mix garlic, pepper, green food colour and salt in 1 cup mayonnaise.
- Mix yellow food colour in remaining mayonnaise.
- Mix barbecue sauce and chilli sauce with ketchup.
- Remove crusts from bread.
- Spread a layer of ketchup mix and some chicken on one slice; place another slice on top of it and spread a layer of some chicken and green mayonnaise on it; add another slice on top and spread a layer of chicken and yellow mayonnaise on it; cover with another slice.
- Repeat process to make 2 more rainbow sandwiches from remaining bread; cut stacks into triangles; dish out.
- Decorate the dish with lettuce and tomato; serve.

## رینبو سینڈ وچرز

### اجزاء:

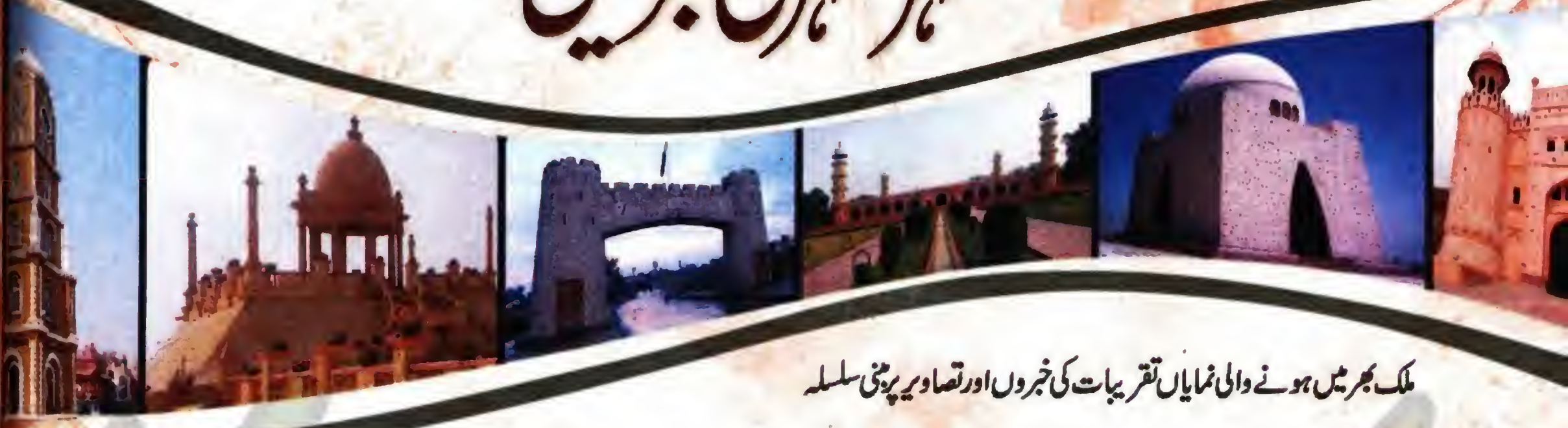
مرغی کے سینے (اُبال کر ریشہ کر لیں)	2 عدد
ڈبل روٹی	12 سلائس
مایونیز	2 پیالی
ٹماٹو کچپ	1/2 پیالی
پسا ہوا لہسن	2 چائے کے چمچے
گٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
باربی کیو ساس	2 کھانے کے چمچے
چلی ساس	ایک کھانے کا چمچ
کھانے کا ہرا اور پیلا رنگ	ایک ایک چمکی
نمک	1/2 چائے کا چمچ
سلاد پتے، ٹماٹر	سجانے کے لئے

### ترکیب:

ایک پیالی مایونیز میں لہسن، کالی مرچ، کھانے کا ہرا رنگ اور نمک ملا لیں۔ دوسری پیالی مایونیز میں کھانے کا پیلا رنگ ملا لیں۔ ٹماٹو کچپ میں باربی کیو ساس اور چلی ساس ملا لیں، سلائسوں کے کنارے کاٹ دیں۔ ایک سلائس پر ٹماٹو کچپ اور مرغی کی تہ لگائیں اس پر دوسرا سلائس رکھ کر ہرے مایونیز اور مرغی کی تہ، تیسرے سلائس پر پیلے مایونیز اور مرغی کی تہ لگا کر ایک سلائس اس پر رکھ دیں۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی سلائس کے رینبو سینڈ وچرز بنائیں اور ٹکونے کاٹ کر ڈش میں رکھیں۔ ڈش کو سلاد پتے اور ٹماٹر سے سجادیں۔



# شہر شہر کی خبریں



ملک بھر میں ہونے والی نمایاں تقریبات کی خبروں اور تصاویر پر مبنی سلسلہ

## وائی بی کیو نے اپناری کلیکشن پیش کیا

کیئوس آرٹ گیلری میں ملک کے مشہور و معروف ڈیزائنرز اور فنکار یوسف بشیر قریشی نے اپنے حالیہ اور گزشتہ فن پاروں پر مشتمل ری کلیکشن پیش کیا۔ اس موقع پر فنکاروں اور عہدہ دارین شہر کی بڑی تعداد شریک ہوئی۔ شرکاء نے وائی بی کیو کے پیش کردہ انتخاب کو بے حد سراہا۔ تقریب میں شریک ہونے والوں کی تواضع پر کلف فنکر فوڈز سے کی گئی۔



## ان پلکڈ کی جانب سے نوری کے ساتھ شام

ان پلکڈ کی جانب سے اور بری کیفے میں "دی اسپرنگ ایڈیشن" کے تحت نوری کے ساتھ ایک شام منائی گئی۔ اس موقع پر نوری، ناہلی عاتقہ عمر مار یہ خان، بینش پرویز، ژالے سرحدی، زرین امام، ٹیو جویری، ٹیو شریف، نادیہ حسین، سویرا ندیم، لطیفہ، کول رضوی اور حسن رضوی سمیت بڑی تعداد میں لوگوں نے شرکت کی۔ اس موقع پر نوری نے اپنے پہلے انفرادی ویڈیو "ایک تھا بادشاہ" کو لانچ کیا۔ دوران تقریب شرکاء کو فنکر فوڈز پیش کئے جاتے رہے۔

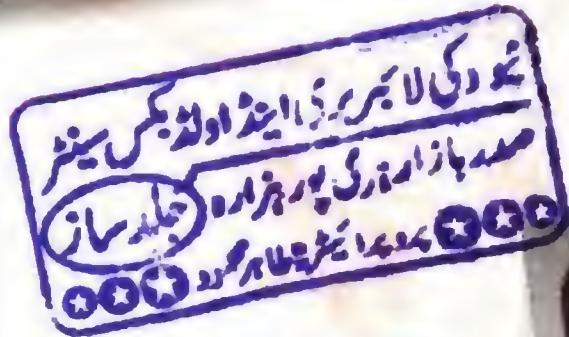






## ایسٹھک لائف کی جانب سے نئی ٹیکنالوجی متعارف کرا دی گئی

گزشتہ دنوں کراچی میں ایسٹھک لائف کی جانب سے "کول اسکپنگ" کے نام سے جسم کی اضافی چربی کو ختم کرنے کا ایک جدید طریقہ متعارف کرایا گیا۔ اس حوالے سے منعقدہ تعارفی تقریب میں عملی مظاہرے کے ذریعے حاضرین کو کول اسکپنگ کے فوائد سے آگاہ کیا گیا۔ تقریب کے شرکاء کے لئے پرنٹ کلف چائے کا اہتمام تھا۔



## ٹیلی نار برائیل کٹیو روک

سہ روزہ ٹیلی نار برائیل کٹیو روک 2015ء پام مار کی کراچی میں منعقد کیا گیا۔ اس موقع پر ملک کے مایہ ناز ڈیزائنرز نے اپنے پرنٹیشن انتخاب پیش کر کے حاضرین کی داد وصول کی۔ تین روز تک جاری اس فیشن شو میں عروسی ملبوسات کا وسیع انتخاب پیش کیا گیا۔ تقریب کے اختتامی روز قلم "بن روئے" کا میوزک لانچ کیا گیا جس میں فلم کے نمایاں ستاروں نے شرکت کر کے تقریب کو چار چاند لگا دیئے۔ فیشن شو کے شرکاء کو ریڈ کارپٹ ایریا میں مشروبات اور دیگر لوازمات پیش کئے گئے۔



## لس کی جانب سے گفتگو کا اہتمام

لس المناکی کراچی چیمبر کی جانب سے مقامی ہوٹل میں پاکستان میں "لیومنائٹس کی ترقی" کے عنوان سے ایک پینل گفتگو کا اہتمام کیا جس میں ڈاکٹر عمر سیف عثمان منیر ماہین رحمٰن انعام الرحمن سمیت دیگر نے حصہ لیا۔ گفتگو کا مقصد حاضرین کو پاکستانی کی ترقی میں لیومنائٹس کے کردار سے آگاہ کرنا تھا۔ شرکاء کی تواضع پرنٹ کلف چائے سے کی گئی۔



## ادرک کے فوائد بے شمار

ادرک جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے

حق میں مفید قرار دیا ہے۔ ایک تحقیق اسے بریقان کے لئے مفید قرار دے رہی ہے۔ اس مقصد کے لئے ادرک کے رس میں ہم وزن لیموں پودینے کا رس اور شہد ملا کر دن میں 3 مرتبہ استعمال کریں۔ اس نسخے سے بد ہضمی، جی متلانا، بد مزاجی، چڑچڑاپن اور تھکن دور ہوتی ہے۔

ادرک میں غذا کے معر اثرات کو ختم کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے۔ ثقیل غذاؤں مثلاً اڑدکی وال یا گو بھی میں اسے ملائیں تو یہ غذائیں نہ صرف با آسانی ہضم ہو جاتی ہیں بلکہ ان کا بادی بن بھی دور ہو جاتا ہے۔ ادرک کے چھوٹے ٹکڑوں پر نمک چھڑک کر کھانے سے بھوک کھل کر لگتی ہے۔

ادرک کو شریانوں میں خون جمنے یا گاڑھا ہونے سے روکنے والی بہترین قدرتی دوا سمجھا جاتا ہے۔ اطباء قدیم سے دور حاضر کے ہر بلڈ اکثرٹک خون کی شریانوں میں ٹکڑوں کو جمنے سے روکنے کے لئے ادرک کا سہارا لیتے ہیں یہی وجہ ہے کہ دل کے امراض میں بھی ادرک موثر ہوتی ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ تھوڑی سی پیسی ہوئی ادرک کو دونوں وقت کھانے کے درمیان دوبار استعمال کیا جائے۔

پھیپھڑوں میں جانے والی ہوا کی نالیوں تنگی دمہ، کالی کھانسی اور تپ دق میں بھی ادرک کا استعمال موثر ہوتا ہے۔ اس کے لئے 2 پیالی پانی میں 2 کھانے کے چمچ پیسی ہوئی ادرک اُٹلنے کے لئے رکھ دیں پھر ہر 2 گھنٹوں بعد گرم کر کے استعمال کریں۔ ■

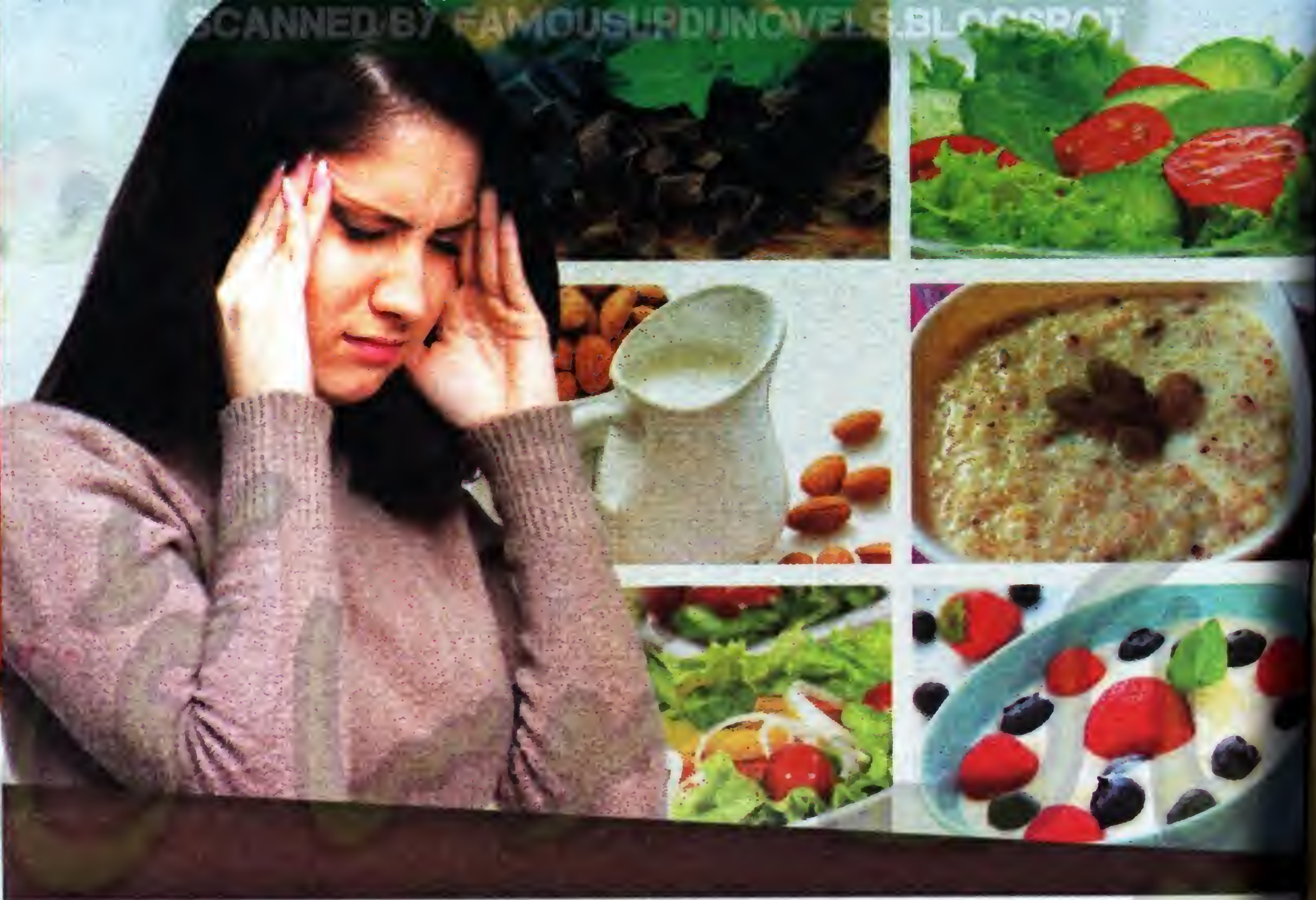
ادرک کو اردو میں ادرک، ہندی میں سوتھ اور انگریزی میں جنجر کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ قرآن شریف میں بھی آیا ہے جہاں اسے زنجبیل کہہ کر پکارا گیا ہے۔ اللہ تعالیٰ نے جنت میں پائی جانے والی نعمتوں کے حوالے سے ارشاد فرمایا ہے کہ ”وہاں انہیں (مسلمانوں کو) ایسا مشروب پلایا جائے گا جس میں ادرک بھی ملا ہوا ہوگا۔“ یونانی اطباء نے اپنی کتاب میں لکھا ہے کہ اس کا ذکر کیا ہے۔ مثلاً حکیم جالینوس نے اسے فالج میں مفید بتایا ہے۔ کئی حکماء کا خیال ہے کہ چین کی مشہور بوٹی ”جن سنگ“ دراصل ادرک ہی کی ایک قسم ہے۔

ادرک کو زمانہ قدیم سے خوراک کو لذیذ بنانے اور علاج کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ ادرک جسم میں گرمی پیدا کرتا ہے خوراک کو ہضم کرنے میں مددگار ہوتا ہے۔ ثقیل اور بادی اشیاء سے پیدا ہونے والی تغیر کو دور کرنے کے علاوہ نزلہ، زکام، دمہ، باغی کھانسی اور فالج میں مفید ہے۔ اگر بھوک کم یا دیر سے لگتی اور کھانا ہضم نہ ہوتا ہو تو ادرک سے بہتر کوئی چیز نہیں۔ ادرک کے استعمال سے منہ اور سانس کی بد بو دور ہوتی ہے اور منہ کا خراب ذائقہ ٹھیک ہوتا ہے۔ مکھن کے ہمراہ ادرک کھانے سے باغی ختم ہوتی ہے ادرک معدہ اور دماغ کے لئے مقوی ہے حافظہ کی خرابی کو دور کرتا ہے۔ ادرک پیسیں اور اسے تیل میں ملا کر مالش کریں تو پٹھوں کا درد ٹھیک ہو جائے گا۔ ادرک کا استعمال خون کی نالیوں پر جمی ہوئی چربی کی تھیں اُتار دیتا ہے۔ ادرک چبانے سے گلا صاف ہو جاتا ہے۔ ادرک کے پانی میں شہد ملا کر دن میں بار بار چائیں اس سے ذیابیطس کے مرض میں فائدہ ہوتا ہے۔

ادرک پر ہونے والی حالیہ تحقیق نے اسے معدے کی خرابی، گیس، جی کا متلانا اور انتڑیوں کی

MASALA 49 INGREDIENT





## ذہنی تناؤ سے نجات حاصل کریں

ذہنی دباؤ دور کر کے لئے قدرتی اور صحت بخش غذائیں معاون ثابت ہو سکتی ہیں

فی زمانہ ہر دوسرا شخص ذہنی دباؤ کی شکایت کرتا نظر آتا ہے۔ تحقیق کہتی ہے کہ ذہنی دباؤ انسان کو ایسے کھانوں کی جانب راغب کرتا ہے جو اس کی صحت کے لئے نقصان دہ ہیں۔ تحقیق کے مطابق ذہنی دباؤ دور کرنے کے لئے ذیل میں دی گئی قدرتی اور صحت بخش غذائیں معاون ثابت ہو سکتی ہیں۔

### ہرے پتوں والی سبزیاں

دوپہر کے کھانے کے لئے ہرے پتوں سے بنے ہوئے کھانوں کا انتخاب کیجئے۔ اس سلسلے میں پاک کا استعمال کیا جاسکتا ہے جس میں فولیٹ موجود ہوتا ہے جو ڈوپامین نامی کیمیکل بناتا ہے جس سے دماغ کو راحت و خوشی اور سکون ملتا ہے۔ 2013ء میں یونیورسٹی آف اوٹاگو کے ایک مطالعے کے مطابق جن دنوں میں کالج کے طالب علموں نے پھل یا سبزیاں کھائیں وہ ان دنوں کے مقابلے میں زیادہ خوش اور پرجوش تھے جن دنوں میں انہوں نے ایسا نہیں کیا۔

### دلیہ

اگر آپ نشاستے سے بھرپور کھانوں کے شوقین ہیں تو امکانات ہیں کہ تناؤ کی صورت میں آپ کا ہاتھ ڈونٹس کی جانب بڑھے گا۔ اس خواہش کو مکمل طور پر ختم نہ کریں بلکہ دلنے سے بنی ہوئی اشیاء کھائیں۔ اس کی وجہ سے تناؤ کی صورت میں خون میں شکر کی مقدار بڑھنے کا مسئلہ بھی پیدا نہیں ہوگا۔

### دودھ

دودھ حیاتین ڈی کا بہترین ذخیروہ ہے جس میں خوشی کو بڑھانے والے اجزاء موجود ہوتے ہیں۔ ایک تحقیق کہتی ہے کہ حیاتین ڈی کی کمی گھبراہٹ اور ذہنی تناؤ کا باعث ہوتی ہے اس لئے روزمرہ خوراک میں دودھ شامل رکھنا ضروری ہے۔ ■

### ڈارک چاکلیٹ

تحقیق کہہ رہی ہے کہ ڈارک چاکلیٹ کھانے سے ذہنی تناؤ میں نمایاں کمی ہو جاتی ہے۔ چاکلیٹ میں ایسے اجزاء شامل ہیں جو خون کی شریانوں کو آرام دینے میں مدد کرتے ہیں فشار خون کم ہوتا ہے اور خون کی روانی بہتر ہوتی ہے۔ تناؤ کم کرنے کے لئے 70 فیصد سے زائد کوکوالی چاکلیٹ کا استعمال کریں۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر ویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤسنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)





## Chicken Pasanday

### Ingredients:

Chicken breasts	1/2 kg
Yoghurt (whipped)	1 cup
Onion (finely cut)	1
Green cardamoms	6
Lemon juice	4 tbsp
Green chillies (finely cut)	4
Cumin seeds, Turmeric powder	1 tsp each
Poppy seeds	1 tbsp
Ginger/Garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tbsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Chickpeas (roasted)	1 tbsp
Bihari masala (packaged)	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup
Lemon, Green chillies	for garnishing

### Method:

- Lightly pound chicken breasts with a mallet; marinate with yogurt, papaya, ginger/garlic and salt; set aside for a little while.
- Grind together poppy seeds, cumin, chickpeas, cardamoms and pepper; apply on chicken.
- Heat oil in a pot; add onion and fry till golden; remove.
- In the same pot, add chicken, turmeric, Bihari masala, red chillies, onion, green chillies and lemon juice.
- Cook till dry with the lid on; fry; keep on dum.
- Dish out; garnish with lemon and green chillies; serve.

## مرغی کے پسندے

اجزاء:

مرغی کے سینے (بغیر ہڈی) 1/2 کلو	خشخاش، پسا ہوا لہسن اور مک ایک ایک کھانے کا چمچ
دہی (پھینٹی ہوئی) ایک پیالی	پسی ہوئی لال مرچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد	سبزی ہوئی کالی مرچ ایک ایک کھانے کا چمچ
چھوٹی الائچیاں 6 عدد	پسا ہوا کچا پیٹا
لیموں کا رس 4 کھانے کے چمچے	چنے (نبھنے ہوئے) ایک ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد	پکٹ والا بہاری مصالحہ 2 کھانے کے چمچے
ثابت سفید زیرہ	نمک حسب ذائقہ
پسی ہوئی ہلدی ایک ایک چائے کا چمچ	تیل 1/2 پیالی
	لیموں، ہری مرچیں سجانے کے لئے

### ترکیب:

مرغی کے سینوں کو کسی بھاری چیز کی مدد سے ہلکا ہلکا کچل لیں۔ ان پر دہی، پیٹا، لہسن اور مک اور نمک ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ خشخاش، زیرہ، چنے، الائچیاں اور کالی مرچ پیس کر پسندوں میں ملا لیں۔ دہی میں تیل گرم کریں اس میں پیاز تل کر نکالیں۔ اسی دہی میں پسندے، ہلدی، بہاری مصالحہ، لال مرچ، پیاز، ہری مرچیں اور لیموں کا رس ملا لیں۔ اسے ڈھانک کر پانی خشک ہونے تک پکائیں پھر نمون کر ڈم پر رکھ دیں۔ مزیدار پسندے ڈش میں نکالیں اسے لیموں اور ہری مرچوں سے سجادیں۔





## Lachedar Kebabs

### Ingredients:

Beef pieces	1/2 kg
Gram lentils	1 cup
Dried, round red chillies	8
Black peppercorns	6
Cardamoms	2
Cinnamon stick	1
Cumin seeds,	
Coriander seeds	1 tsp each
Ginger	1 piece
Garlic	6 cloves
Yogurt	1 tbsp
Egg whites	2
Rice flour	2 tbsp
Onions (cut into rings)	3
Mint, Fresh coriander (finely cut)	1 bunch each
Green chillies (finely cut)	4
Ginger (finely cut)	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Mint, Green chillies, Onions	for garnishing

### Method:

- Cook beef with lentils, red chillies, ginger, garlic, cumin, coriander seeds, pepper, cardamoms, cinnamon and salt in a pot till tender.
- Add yogurt and keep on dum; allow to cool; grind in a chopper.
- Add rice flour, egg whites, mint, fresh coriander, finely cut ginger and green chillies.
- Rub oil on palm; take some ground meat and place an onion in the centre; shape into kebab; repeat process to make more kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs; remove in a dish; garnish with green chillies, mint and onions; serve.

## لچھے دار کباب

### اجزاء:

انڈے کی سفیدیاں	2 عدد	گائے کی بوٹیاں	1/2 کلو
چاول کا آٹا	2 کھانے کے چمچے	چنے کی دال	ایک پیالی
پیاز (لچھے کئے ہوئے)	3 عدد	شوگمی گول لال مرچیں	8 عدد
پودینہ ہرا دھنیا		ثابت کالی مرچیں	6 عدد
(باریک کٹا ہوا)	ایک ایک گڈی	بڑی الائچیاں	2 عدد
ہری مرچیں		دارچینی	ایک ٹکڑا
(باریک کٹی ہوئی)	4 عدد	ثابت سفید زیرہ	
ادرک		ثابت دھنیا	ایک ایک
(باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	چائے کا چمچ	
نمک	حسب ذائقہ	ایک ٹکڑا	ادرک
تیل	تیلنے کے لئے	6 جوے	لہسن
پودینہ ہری مرچیں پیاز سجانے کے لئے		ایک کھانے کا چمچ	دہی

### ترکیب:

دہی میں بوٹیاں، دال، لال مرچیں، ادرک، لہسن، زیرہ، دھنیا، کالی مرچیں، بڑی الائچیاں، دارچینی اور نمک ملا کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی ڈال کر دم پر رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو چوڑے میں پیس لیں۔ اس میں چاول کا آٹا، سفیدیاں، پودینہ، ہرا دھنیا، باریک کٹی ہوئی ادرک اور ہری مرچیں ملا لیں۔ ہتھیلی کو چکنا کریں، تھوڑا سا آمیزہ لیں، درمیان میں تھوڑی سی پیاز رکھیں اور کباب بنالیں۔ اسی طرح سارے کباب تیار کر لیں۔ فرائننگ پن میں تیل گرم کر کے کباب تھلیں اور ڈش میں نکالیں، اسے پودینے، ہری مرچوں اور پیاز سے تجا دیں۔





## Kashmiri Coconut Halwa

### Ingredients:

Semolina	½ cup
Milk powder	2 cups
Desiccated coconut	2 cups
Sugar	3 cups
Green cardamoms (powdered)	5
Clarified butter	1 cup + for brushing
Coconut, Pistachios, Almonds (finely cut)	for garnishing

### Method:

- Mix coconut, sugar, milk and little water in a bowl to make a thick batter.
- Heat clarified butter in a wok; fry cardamoms till aroma arises.
- Add semolina; fry till colour changes; add coconut batter; fry till clarified butter separates.
- Brush clarified butter on a dish; spread halwa on it; garnish with pistachios and almonds.

## کھوپرے کا کشمیری حلوہ

اجزاء:

½ پیالی	شوری
2 پیالی	شوکھا ہوا دودھ
2 پیالی	پسٹا نیل
3 پیالی	چینی
5 عدد	چھوٹی الائچیاں (پسی ہوئی)
ایک پیالی + لگانے کے لئے	کھی
سجانے کے لئے	ناریل پتے بادام (باریک کئے ہوئے)

### ترکیب:

ایک پیالے میں ناریل پتے، چینی، دودھ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گڑھا آمیزہ تیار کر لیں۔ کڑا ہی میں گھی گرم کر کے الائچیاں خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس میں شوری شامل کریں اور رنگ تبدیل ہونے تک بھون کر پیالے کا آمیزہ ڈالیں اسے کھی علیحدہ ہونے تک بھون لیں۔ ڈش کو کھی سے چکنا کر کے حلوہ پھیلائیں اسے پتے اور بادام سے سجادیں۔





**dawat**  
دعوت



## Chicken Buffalo Salad

### Salad Ingredients:

Chicken cubes (boneless)	200 grams
Garlic paste	1 tsp
Hot sauce	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Lettuce leaves	6
Spring onions (finely cut)	3 stalks
Carrot (finely cut)	1
Butter	3 tbsp
Salt	to taste

### Dressing Ingredients:

Mayonnaise	1/2 cup
Cream	1/2 cup
Garlic	3 cloves
Onion	1
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Green chillies	3
Spring onions	3 stalks
Fresh coriander	1/2 bunch
Salt	to taste

### Method:

- Blend dressing ingredients in a blender.
- Heat butter in a wok; add chicken, garlic, hot sauce, pepper and salt; fry thoroughly; remove from flame.
- Allow to cool; spread in a dish; spread carrot, spring onions, lettuce and dressing on top; serve.

## مرغی کا بفلو سلاد

### سلاد کے اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	200 گرام
پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچ
ہاٹ ساس	2 کھانے کے چمچے
کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
سلاد پتے	6 عدد
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)	3 ڈنڈیاں
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
نمک	حسب ذائقہ
لکھن	3 کھانے کے چمچے

### ڈریسنگ کے اجزاء:

مایونیز	1/2 پیالی
کریم	1/2 پیالی
لہسن	3 جوے
پیاز	ایک عدد
کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
ہری مرچیں	3 عدد
ہری پیاز	3 ڈنڈیاں
ہر ادھنیا	1/2 گڈی
نمک	حسب ذائقہ

### ترکیب:

ڈریسنگ کے اجزاء بلینڈر میں یکجان کر لیں۔ کڑا ہی میں مکھن گرم کر کے مرغی، لہسن، ہاٹ ساس، کالی مرچ اور نمک ڈال کر خوب بھونیں، پھر چوبھاند کر دیں۔ آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اسے ڈش میں بچانیں اس پر گاجر، سلاد پتے، ہری پیاز اور ڈریسنگ پھیلا کر پیش کریں۔





**dawat**  
دعوت



## Chicken Malai Tikka

### Ingredients:

Chicken leg pieces	2
Garlic paste	1 tbsp
Yogurt (strained)	1/2 cup
Fresh cream	1/2 cup
Green chillies (blended)	2 tbsp
Cumin powder	1/2 tsp
White pepper powder	1/2 tsp
Cornflour	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for brushing
Lettuce	for decoration
Carrot (slices)	for garnishing

### Method:

- Marinate chicken with all ingredients; set aside for at least 2 hours.
- Pierce onto skewers; brush oil lightly on chicken; barbecue over hot coals.
- Decorate a dish with lettuce; place tikka on it; garnish with carrots; serve.

## مرغی کے ملائی تگے

### اجزاء:

مرغی کی ٹانگیں	2 عدد
پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کے چمچے
دہی (پانی نکالا ہوا)	1/2 پیالی
تازہ کریم	1/2 پیالی
پسی ہوئی ہری مرچیں	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا سفید زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
پسی ہوئی سفید مرچ	1/2 چائے کا چمچ
کارن کلور	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	لگانے کے لئے
سلاد پتے، گاجر (قلم)	سجانے کے لئے

### ترکیب:

مرغی کی ٹانگوں پر تمام اجزاء ملا کر کم از کم 2 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ انہیں سیخوں پر لگائیں اور کونلوں پر ہلکا ہلکا تیل لگاتے ہوئے سینک لیں۔ ڈش کو سلاد پتوں سے سجائیں اس پر تگے رکھیں اور گاجر کے قلموں سے سجادیں۔



## Beef Cheese Patties

### Ingredients:

Beef mince (ground finely)	½ kg
Animal fat	30 grams
Yogurt (strained)	2 tbsp
Hot-spices powder	1 tsp
Cumin powder	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Onion (chopped)	1
Green chillies (chopped)	4
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Eggs	2
Breadcrumbs	3 tbsp
Mozzarella cheese (grated)	200 grams
Capsicum (finely cut)	1
Tomato (finely cut)	1
Salt	to taste
Oil	for frying
Lettuce	for decoration
Tomato ketchup	as accompaniment

### Method:

- Combine mince and fat in a chopper.
- Mix all ingredients except cheese, tomato and capsicum in a bowl; set aside for a little while.
- Shape into patties; heat oil in a frying pan; fry patties golden; remove in a baking dish.
- Sprinkle capsicum, cheese and tomato on top; bake in a pre-heated oven at 200° C for 5 minutes; remove.
- Decorate a dish with lettuce; place patties on top; serve with ketchup.

## گوشت کی پنیری ٹکیاں

### اجزاء:

2 عدد	اٹھے	کائے کا قیرہ (باریک پسا ہوا) ½ کلو
3 کھانے کے چمچے	ڈبل روٹی کا چوزہ	چربی 30 گرام
200 گرام	موزر یلا پنیر (کدو کش)	دہی (پانی نکالا ہوا) 2 کھانے کے چمچے
ایک عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	پسا ہوا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
ایک عدد	ٹماٹر (باریک کٹا ہوا)	پسا ہوا سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ
حسب ذائقہ	نمک	کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کے چمچے
تلنے کے لئے	تیل	پیاز (چوپ کی ہوئی) ایک عدد
سجانے کے لئے	سلاڈ پتے	بری مرچیں (چوپ کی ہوئی) 4 عدد
ہمراہ پیش کرنے کے لئے	ٹماٹو کچپ	ہرا دھنیا (چوپ کی ہوئی) ½ گڈی
		پسا ہوا لہسن اور رک ایک کھانے کے چمچے

### ترکیب:

چوپر میں قیرہ اور چربی یکجان کر لیں۔ ایک پیالے میں علاوہ پنیر، ٹماٹر اور شملہ مرچ باقی تمام اجزاء ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ اس آمیزے کی ٹکیاں بنائیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور ٹکیوں کو سنہری تل کر بیکنگ ڈش میں نکالیں۔ اس کے اوپر پنیر، شملہ مرچ اور ٹماٹر چھڑک کر پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 5 منٹ پکا کر نکالیں۔ ڈش کو سلاڈ چوں سے سجاکر ٹکیاں اس کے اوپر رکھیں اور ٹماٹو کچپ کے ہمراہ پیش کریں۔





## Shahi Gola Kebabs

### Meatball Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Gram flour, coconut (roasted)	1 tbsp each
Poppy seeds (roasted)	1 tbsp
Onion (fried and blended)	1/2 cup
Hot spices powder	1 tsp
Yogurt	2 tbsp
Cumin seeds (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Raw papaya paste	1 tsp
Salt	1 tsp

### Curry Ingredients:

Onion (finely cut)	1
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Green chillies (finely cut)	4
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	1/2 cup

### Method:

- Grind poppy seeds, coconut and gram flour in a chopper.
- Mix ground masala, yogurt, ginger/garlic and red chillies in mince; combine in the chopper.
- Add remaining meatball ingredients; shape into meatballs; set aside.
- Heat oil in a pot; fry onion golden; add ginger/garlic, red chillies and salt; fry and add water.
- Add meatballs to pot; cook for 5 minutes on low flame; turn over meatballs and keep on dum.
- Add coriander and green chillies; dish out.

## شاہی گولا کباب

### کوفتوں کے اجزاء:

گائے کا قلم	1/2 کلو
پسا ہوا لہسن اور ک	ایک کھانے کا چمچ
بیسن ناریل (بھننا ہوا)	ایک ایک کھانے کا چمچ
خشک فلفل (بھنی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (تلی اور پیسی ہوئی)	1/2 پیالی
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
دہی	2 کھانے کے چمچ
ٹمٹا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا کچا پیٹا	ایک چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ

### سالن کے اجزاء:

پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
پسا ہوا لہسن اور ک	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
بری مرچیں	(باریک کٹی ہوئی) 4 عدد
ہر ادھنیا	2 کھانے کے چمچ
(چوب کیا ہوا)	ایک پیالی
پانی	1/2 چائے کا چمچ
نمک	1/2 پیالی
تیل	1/2 پیالی

### ترکیب:

خشک فلفل ناریل اور بیسن کو ایک ساتھ پیس لیں۔ قیمے میں پسا ہوا مصالحہ دہی، لہسن اور ک اور لال مرچ ملا کر چوب میں یکجان کر لیں۔ اس میں کوفتے کے باقی اجزاء ملائیں اور کوفتے بنا کر رکھ لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں اس میں لہسن اور ک، لال مرچ اور نمک ڈال کر بھونیں پھر پانی ملا دیں۔ دہی میں کوفتے ڈالیں اور ہلکی آگ پر 5 منٹ تک پکائیں پھر پلٹ کر دم پر رکھیں پھر ہر ادھنیا اور ہری مرچیں ڈال کر ڈش میں نکال لیں۔





## Dhabba Karahi

### Ingredients:

Chicken pieces	1 kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Ginger (finely cut)	2 tsp
Coriander seeds (crushed)	1 tsp
Green cardamoms	4
Cloves	4
Onion (chopped)	1 cup
Ginger/garlic (chopped)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Tomatoes (chopped)	3
Green chillies (finely cut)	3 + for sprinkling
Hot spices powder	1 tsp
Salt	1 1/2 tsp
Oil	1/2 cup

### Method:

- Marinate chicken with yogurt, red chillies, turmeric, coriander and salt; set aside for 1/2 hour.
- Heat oil in a wok; add cardamoms, cloves and onion; when onion turns golden add ginger/garlic and chicken; fry for 10 minutes.
- Add tomatoes; cook till tomatoes are tender and oil separates.
- Add hot spices, fresh coriander, green chillies and ginger; keep on dum.
- Sprinkle green chillies on top; serve.

## ڈھابے کی کڑاہی

اجزاء:

مرغی کا گوشت	ایک کلو
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	2 چائے کے تچے
کٹا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچ
چھوٹی الائچیاں	4 عدد
لوتکیں	4 عدد
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک پیالی
لہسن اورک (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	3 عدد
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	3 عدد + چمڑے کے لئے

### ترکیب:

مرغی کے گوشت پر دہی، لال مرچ، ہلدی، دھنیا اور نمک ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے الائچیاں، لوتکیں اور پیاز ڈالیں۔ پیاز سنہری ہو جائے تو لہسن اورک اور مرغی ڈال کر 10 منٹ تک بھونیں۔ اس میں ٹماٹر ملا کر اُن کے نرم ہونے اور تیل اوپر آنے تک پکائیں۔ اس میں گرم مصالحہ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور ادرک ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار کڑاہی ہری مرچیں چمڑک کر پیش کریں۔





## Chicken Teriyaki

### Chicken Ingredients:

Chicken breasts (boneless)	2
Garlic paste	1 tsp
Lemon juice, Teriyaki sauce	1 tbsp each
Black pepper (crushed), Salt	1/2 tsp each

### Batter Ingredients:

Refined flour	3 tbsp
Egg	1
Red chilli powder	1/4 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Soya sauce, Oil	1 tbsp each

### Sauce Ingredients:

Onion (chopped)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Sweet sauce	3 tbsp
White vinegar, Soya sauce	1 tbsp each
Tomato purée	2 tbsp
Black pepper (crushed), Salt	1/2 tsp each
Teriyaki sauce, Oil	1 tbsp each
French fries	as accompaniment

### Method:

- Marinate chicken with all its ingredients; set aside for 1/2 hour.
- Mix batter ingredients in a bowl.
- Heat oil in a frying pan; coat chicken with batter; fry golden; remove in a dish.
- Heat oil in a saucepan; cook sauce ingredients for 5 minutes; pour over chicken.
- Serve with french fries.

## چکن تیریاکی

مرغی کے اجزاء:

مرغی کے سینے

(بغیر ہڈی)

2 عدد

پما ہوا پس

لیمونس کارس

تیریاکی ساس

ٹکی ہوئی کالی

مرچ نمک

1/2 چائے کا چمچ

آ میزے کے اجزاء:

میدہ

ایک عدد

پسی ہوئی لال مرچ

ٹیکنگ پاؤڈر

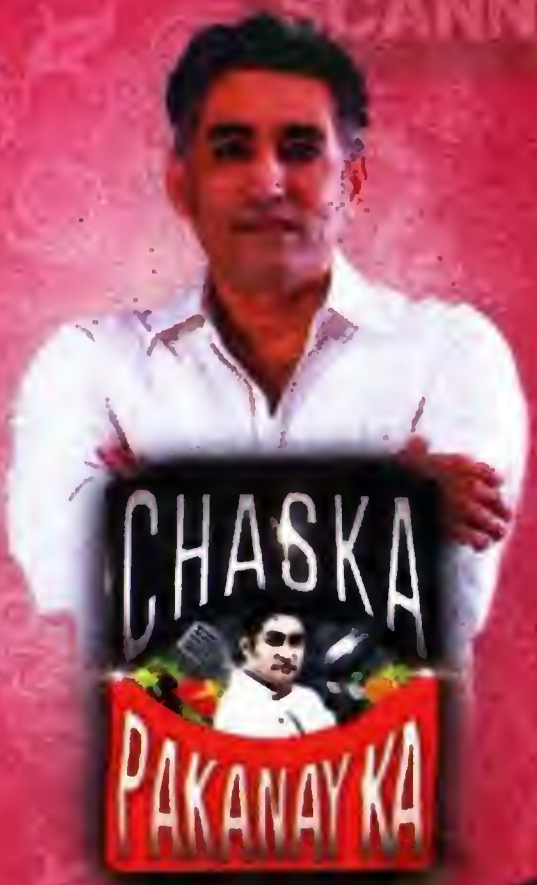
1/4 چائے کا چمچ

1/4 چائے کا چمچ

ترکیب:

مرغی کے سینوں پر اس کے اجزاء لگا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پیالے میں آمیزے کے اجزاء ملا لیں۔ فراننگ پین میں تیل گرم کریں مرغی کے سینوں کو آمیزے میں لپیٹیں اور فراننگ پین میں سنہری کر کے ڈش میں نکال لیں۔ ساس پین میں تیل گرم کریں اور ساس کے اجزاء 5 منٹ پکا کر مرغی پر ڈالیں اسے فریج فرائز کے ہمراہ پیش کریں۔





## Bistec Ala Mexicana

### Ingredients:

Beef pieces	400 grams
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Garlic (chopped)	4 cloves
Onion (cut lengthwise)	1
Green chillies (finely cut)	2
Tomatoes (cut lengthwise)	3
Corn	1 cup
Capsicum (cut lengthwise)	1
Spring onions (finely cut)	4 stalks + for garnishing
Fresh coriander (chopped)	1/4 cup
Salt	1 tsp
Oil	4 tbsp

### Method:

- Heat 2 tbsp oil in a pot; cook meat in water till tender.
- Heat remaining oil in wok; add garlic, onion and green chillies; cook for a few minutes; add tomatoes; fry till tender.
- Add corn, pepper, capsicum, spring onions and salt; cook for a few minutes.
- Add coriander; dish out.
- Garnish with spring onions; serve.

## بیسٹک اعلیٰ میکسیکن

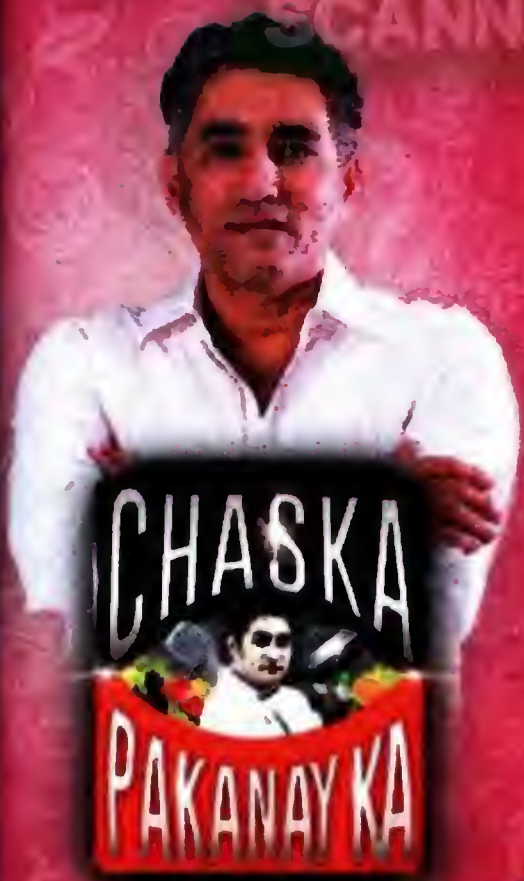
### اجزاء:

بھنے	400 گرام	بائے کا گوشت
ایک پیالی	1/2 چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
شملہ مرچ (لہائی میں کٹی ہوئی) ایک عدد	4 جوے	لہسن (چوپ کئے ہوئے)
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) 4 عدد	ایک عدد	پیاز (لہائی میں کٹی ہوئی)
+ سجانے کے لئے	2 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)
1/4 پیالی	3 عدد	لہڑ (لہائی میں کئے ہوئے)
ہر ادھنیا (چوپ کیا ہوا)		
نمک		
تیل		
ایک چائے کا چمچ		
4 کھانے کے چمچے		

### تکب:

دھنی میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے گوشت میں پانی ڈالیں اور گوشت گھٹنے تک پکائیں۔ کڑا سی میں باقی تیل گرم کر کے لہسن، پیاز اور ہری مرچیں چند منٹ تک پکائیں۔ پھر لہڑ ڈال کر ان کے نرم ہونے تک بھنئیں۔ اس میں بھنے، کالی مرچ، شملہ مرچ، ہری پیاز اور نمک ملا کر چند منٹ تک مزید پکائیں۔ ہر ادھنیا ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے ہری پیاز سے سجادیں۔





## Hunzai Handi

### Ingredients:

Chicken pieces	500 grams
Garlic (chopped)	2 tsp
Ginger (chopped)	1 tbsp
Onion (chopped)	1
Yogurt	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Dried, round red chillies	8
Black peppercorns	6
Cloves	3
Hot spices powder	2 tsp
Green chillies	5
Lemon juice	1 tbsp
Dried fenugreek leaves	1 tsp
Fresh cream	2 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Fresh coriander	for garnishing

### Method:

- Heat oil in a pot; add chicken, onion, dried red chillies, cumin, cloves, turmeric, red chilli powder and pepper; fry till onion is golden.
- Add garlic, ginger, yogurt and salt; cook till chicken is tender.
- Add hot spices, lemon juice, fenugreek and green chillies; cook for a few minutes.
- Add cream; dish out; garnish with coriander; serve.

## ہنزائی ہانڈی

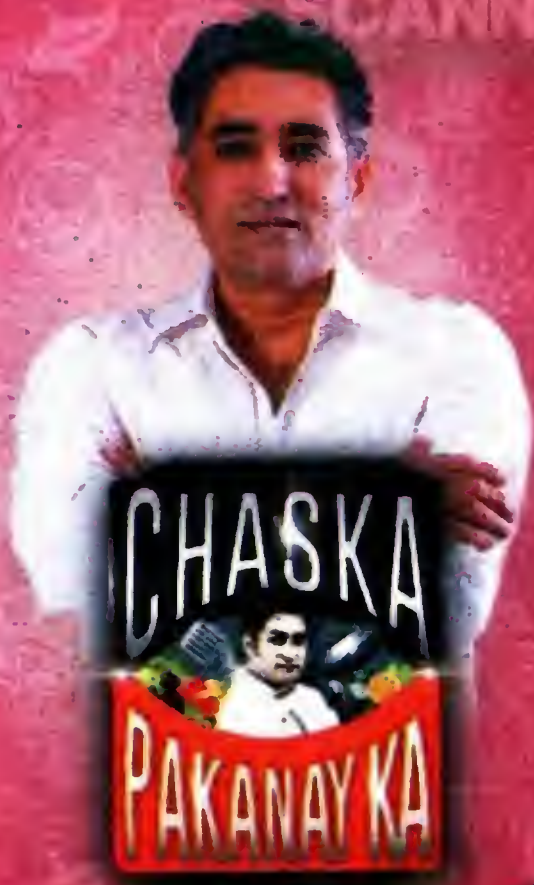
### اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں	500 گرام
لہسن (چوپ کیا ہوا)	2 چائے کے چمچے
ادارک (چوپ کی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
دہی	ایک پیالی
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
سوکھی گول لال مرچیں	8 عدد
کالی مرچیں	6 عدد
لوتکیں	3 عدد
پسا ہوا گرم مصالحہ	2 چائے کے چمچے
ثابت ہری مرچیں	5 عدد
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
قصوری میتھی	ایک چائے کا چمچ
تازہ کریم	2 کھانے کے چمچے
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	1/2 پیالی
ہر اوصاف	سجانے کے لئے

### ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کر کے مرغی، پیاز، سوکھی گول لال مرچیں، زیرہ، لوتکیں، ہلدی، لال مرچ اور کالی مرچوں کو پیاز سنہری ہونے تک بھونیں۔ اس میں لہسن، ادارک، دہی اور نمک ڈال کر مرغی گلے تک پکائیں، پھر گرم مصالحہ، لیموں کا رس، میتھی اور ہری مرچیں ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں کریم ملا کر ڈش میں نکالیں۔ اسے ہرے دھننے سے سجا کر پیش کریں۔





## سیب اور چاول کی پڈنگ

## Apple And Rice Pudding

### Ingredients:

Milk (fresh)	3 1/2 cups
Rice (boiled)	1 cup
Apple (grated)	1 cup
Cornflour (made into paste with water)	1 tsp
Raisins	4 tbsp
Cinnamon (crushed) sprinkling	for

تازہ دودھ	3 1/2 پیالی
چاول (اُبلے ہوئے)	ایک پیالی
سیب (کدو کش)	ایک پیالی
کارن فلور (پانی میں گھلا ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
کشمش	4 کھانے کے چمچے
ٹہنی ہوئی دار چینی	چھڑکنے کے لئے

### Method:

- Bring milk to boil in a pot; add rice; cook for 1/2 hour.
- Add cornflour while stirring continuously; cook till thick.
- Add raisins and apple; cook with the lid on for 5 minutes.
- Dish out; sprinkle cinnamon on top; serve.

### ترکیب:

ایک دیگی میں دودھ ابالیں اور چاول ڈال کر 1/2 گھنٹے تک پکائیں۔ اس میں چمچہ چلاتے ہوئے کارن فلور ملائیں اور آمیزہ گاڑھا ہونے تک پکالیں۔ اس میں کشمش اور سیب ڈالیں اور 5 منٹ تک ڈھانک کر پکائیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور دار چینی چھڑک کر پیش کریں۔





## Pan-fried Chicken Wings

### Ingredients:

Chicken wings	8
Pineapple pieces	1 cup
Onion (cubed)	1
Garlic paste	1 tsp
Yogurt	1/2 cup
Capsicums (cubed)	2
Mustard paste	2 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Jaggery	1/2 tsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	3 tbsp
Tomato, lettuce leaves	for decorating

### Method:

- Heat oil in a pot; fry garlic till aroma arises.
- Add wings and water.
- When wings are tender, add onion, yogurt, capsicums, mustard paste, pepper, red chillies, jaggery and salt; cook for a few minutes.
- Add pineapple and lemon juice; dish out.
- Decorate dish with tomato and lettuce; serve.

## پن فرائیڈ چکن ونگز

اجزاء:

8 عدد	مرغی کے پر
ایک پیالی	انٹس کے ٹکڑے
ایک عدد	پیاز (چوکور کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا آسن
1/2 پیالی	دہی
شملہ مرچیں	2 عدد
(چوکور کٹی ہوئی)	2 چائے کے چمچ
مسٹرڈ پیسٹ	2 چائے کے چمچ
نئی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
نئی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچ
ٹکڑے	1/2 چائے کا چمچ
پانی	ایک پیالی
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	3 کھانے کے چمچ
ٹماٹر، سلاڈ پتے	سجانے کے لئے

### ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کر کے لہسن خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس میں پر اور پانی شامل کر دیں۔ پر گل جائیں تو پیاز، دہی، شملہ مرچیں، مسٹرڈ پیسٹ، کالی مرچ، لال مرچ، ٹکڑے اور نمک ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں انٹس اور لیموں کا رس ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ ڈش کو سلاڈ پتے اور ٹماٹر سے سجا دیں۔





## Bohri Cutlets

### Kebab Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Bread	7 slices
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Green chillies (chopped)	5
Black pepper (crushed)	1 tbsp
Red chilli powder	1 1/2 tsp
Spring onions	6 stalks
Fresh coriander	1 bunch
Soya sauce	2 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Chilli sauce	2 tbsp
Breadcrumbs	1 cup
Eggs	3
Hot spices powder	1 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Spring onion (chopped)	for decoration

### Method:

- Combine all ingredients except eggs and breadcrumbs in a blender.
- Spread little mince on your palm and shape into cutlets; coat first with breadcrumbs, then eggs.
- Heat oil in a frying pan; fry cutlets golden from both sides; remove in a plate.
- Decorate the centre of the plate with spring onion; serve.

### بوہری کٹلتس

اجزاء:

2 کھانے کے پیچھے	سویا ساس	1/2 کلو	گائے کا قیمرہ
ایک کھانے کا پیچھے	سفید سرکہ	7 سلائس	ڈبل روٹی
2 کھانے کے پیچھے	چلی ساس	ایک کھانے کا پیچھے	پسا ہوا بسن اورک
ایک پیالی	ڈبل روٹی کا چورہ		ہری مرچیں
انڈے (بھینٹے ہوئے) 3 عدد		5 عدد	(چوپ کی ہوئی)
ایک چائے کا پیچھے	پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک کھانے کا پیچھے	کٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک	1 1/2 چائے کے پیچھے	پسی ہوئی لال مرچ
تلنے کے لئے	تیل	6 ڈنڈیاں	ہری پیاز
	ہری پیاز	ایک گڈی	ہرا دھنیا
سجائے کے لئے	(چوپ کی ہوئی)		

### ترکیب:

چوپر میں علاوہ انڈے اور ڈبل روٹی کا چورہ باقی تمام اجزاء یکجان کر لیں۔ اس میں سے تھوڑا تھوڑا آمیزہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں، انہیں پہلے ڈبل روٹی کے چورے پھر انڈے میں پھینٹیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور کٹلتس دونوں جانب سے سنہری تل کر پلیٹ میں نکالیں۔ درمیان میں ہری پیاز سجادیں۔





## Cheese Burger Bread

### Dough Ingredients:

Refined flour	2 cups
Eggs	2
Yeast	1 tsp
Icing sugar	2 tbsp
Milk (fresh)	as required
Salt	1/2 tsp
Oil	4 tbsp
Egg (beaten)	for brushing

### Filling Ingredients:

Beef mince	250 grams
Onion (chopped)	1
Tomatoes (chopped)	2
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Worcestershire sauce	1 tsp
Salt	to taste
Oil	2 tbsp

### Method:

- Knead dough ingredients with milk; set aside.
- Heat oil in a wok; cook filling ingredients except cheese, with the lid on.
- When dry, fry; remove from flame.
- Divide dough into 2 balls; roll out into discs.
- Divide mince into 2 portions; spread on top of the 2 discs; sprinkle cheese on top of both; fold over; brush egg on top.
- Place in a baking tray and set aside for 1/2 hour; bake in a pre-heated oven at 200°C for 20 minutes; remove.

### چیزی برگر بریڈ

آٹے کے اجزاء:

ایک عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)	2 پیالی	میدہ
2 عدد	ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	2 عدد	انڈے
ایک پیالی	چپڑ ریخیر (کدو کش)	ایک چائے کا چمچ	خمیر
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ	2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی چینی
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	حسب ضرورت	تازہ دودھ
ایک چائے کا چمچ	لہسن (چوپ کیا ہوا)	1/2 چائے کا چمچ	نمک
ایک چائے کا چمچ	دوسٹر شائرساں	4 کھانے کے چمچے	تیل
حسب ذائقہ	نمک	لگانے کے لئے	انڈہ (پھینٹا ہوا)
2 کھانے کے چمچے	تیل		

بھرنے کے اجزاء:

گائے کا قیر 250 گرام

### ترکیب:

آٹے کے اجزاء دودھ سے گوندھ کر رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور بھرتے کے اجزاء علاوہ پیڑ ریخیر ڈھکن ڈھا تک کر اس کے اپنے پانی میں پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو بخوان کر چولہا بند کر دیں۔ آٹے کے 2 پیڑ سے بنائیں اس کی گول روٹی بنائیں اور قیر کو 2 حصوں میں تقسیم کر کے ایک ایک روٹی کے درمیان میں رکھیں۔ ان کے اوپر پیڑ ڈال کر لپیٹیں اور پھر انڈہ لگا کر ٹینک ٹرے پر رکھ دیں۔ 1/2 گھنٹے کے بعد پہلے سے گرم ادون میں 200°C پر 20 منٹ پکا کر نکال لیں۔





## Stuffed Kulchay

### Dough Ingredients:

Refined flour (sieved)	300 grams
Sugar, Onion seeds	1/2 tsp each
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Hot water	140 millilitres
Yogurt	2 tsp
Yeast, Sea salt	1 tsp each
Oil	2 tbsp

### Filling Ingredients:

Potatoes (boiled and mashed)	4
Green chillies (chopped)	2
Ginger (chopped)	1-inch piece
Dried raw mango	1/2 tsp
Red chilli powder	1/2 tsp
Coriander powder	1 tsp
Hot spices powder	1/4 tsp
Fresh coriander (chopped)	1 tbsp
Salt	1/2 tsp

### Method:

- Knead dough with all its ingredients; apply a little oil on dough and knead for a few more minutes.
- Brush oil on the bottom of a bowl; place dough in it; cover it with a damp hot towel; set aside for 1 hour.
- Fry garlic and butter in a saucepan till aroma arises; add coriander; remove from flame.
- Mix filling ingredients in a bowl.
- Divide dough into 4 balls; stuff each ball with filling; re-shape into balls; lightly roll out.
- Bake kulchay in a pre-heated oven at 200° C for 10 minutes; remove.
- Spread prepared butter on kulchay; serve.

## بھرے ہوئے کلچے

### آٹے کے اجزاء:

300 گرام	میدہ (چھنا ہوا)
1/2 1/2 چائے کا چمچ	چینی، کلونٹی
ایک کھانے کا چمچ	دھنیا (چوپ کیا ہوا)
140 ملی لیٹر	گرم پانی
2 چائے کے چمچے	دہی
ایک ایک چائے کا چمچ	خمیر، سمندری نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل

### بھرنے کے اجزاء:

آلو (اُبے اور بھرتہ کئے ہوئے) 4 عدد	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی) 2 عدد
اورک (چوپ کیا ہوا)	ایک انچ کا کھڑا
آجور، پس ہوئی لال مرچ	1/2 1/2 چائے کا چمچ
پاہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچ
پاہوا گرم مصالحہ	1/4 چائے کا چمچ
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ

### ترکیب:

آٹے کے اجزاء گوندھنے کے بعد ہلکا سا تیل لگا کر چند منٹ مزید گوندھیں، ایک پیالے کو چمکا کر کے اس میں آٹا ڈالیں، اسے ہلکے بھیکے ہوئے گرم تولیے سے ڈھانک کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ساس پین میں مکھن اور لہسن خوشبو آنے تک بھنئیں، اس میں ہرا دھنیا ملا کر چولہا بند کر دیں۔ ایک پیالے میں بھرنے کے اجزاء ملا لیں۔ آٹے کے 4 بیڑے بنائیں، ان کے درمیان میں بھرنے کا آمیزہ ڈال کر دوبارہ بیڑے بنائیں اور ہلکا سا پیلین۔ کچن کو پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 10 منٹ پکا کر نکالیں۔ مزیدار کچے مکھن لگا کر پیش کریں۔





## Chicken Capsicum

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Onions (finely cut)	3
Capsicums (finely cut)	3
Red chilli sauce	1 tsp
Soya sauce	2 tsp
Red chilli powder	2 tsp
White vinegar	2 tsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup

### Method:

- Heat oil in a pot; fry onions and capsicums for a few minutes; remove.
- In the same pot, cook chicken with red chillies, vinegar, soya sauce, red chilli sauce and salt till tender.
- Add capsicums and onions; dish out.

## شملہ مرچ والی مرغی

### اجزاء:

1/2 کلو	مرچی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)
3 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
3 عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	ریڈ چلی ساس
2 چائے کے چمچے	سویا ساس
2 چائے کے چمچے	پسی ہوئی لال مرچ
2 چائے کے چمچے	سفید سرکہ
حسب ذائقہ	نمک
1/2 پیالی	تیل

### ترکیب:

دہکائی میں تیل گرم کریں اس میں پیاز اور شملہ مرچیں چند منٹ بھون کر نکال لیں۔ اسی دہکائی میں مرغی کی بوٹیاں لال مرچ، سرکہ، سویا ساس، ریڈ چلی ساس اور نمک ڈال کر مرغی گے تک پکائیں۔ اس میں شملہ مرچیں اور پیاز ملا کر ڈش میں نکال لیں۔





## Pickle and Egg Rolls

### Ingredients:

Parathay (prepared)	4
Mixed pickles	1/2 cup
Eggs	4
Onion (chopped)	1/2 cup
Fresh coriander (finely cut)	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lettuce leaves	4
Salt	to taste
Oil	for frying + 2 tbsp

### Method:

- Heat 2 tbsp oil in a frying pan; sauté onion ; remove in a plate.
- Mix pickles, pepper and salt in eggs.
- Add onion and coriander.
- Heat oil in a frying pan; make 4 omelettes from egg batter; remove.
- Place an omelette and a lettuce leaf in each paratha; roll over.
- Roll parathay in butter paper; seal with toothpicks.

## انڈے والے اچاری رولز

### اجزاء:

تیار پراٹھے	4 عدد
مانجا اچار	1/2 پیالی
انڈے	4 عدد
پیاز (چوپ کی ہوئی)	1/2 پیالی
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
سلاڈ پتے	4 عدد
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تیلنے کے لئے + 2 کھانے کے چمچے

### ترکیب:

فرائنگ پیں میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے پیاز بلی گلابی کریں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ انڈوں میں اچار کالی مرچ اور نمک ملا لیں۔ اس میں نرم کی ہوئی پیاز اور ہرا دھنیا ملا لیں۔ فرائنگ پیں میں تیل گرم کریں اور انڈے کے آمیزے کے 4 آلیٹس بن کر نکال لیں۔ ہر پراٹھے پر ایک آلیٹ اور ایک سلاڈ کا پتہ رکھ کر پلیٹ لیں۔ پراٹھوں کو پکے کانڈ میں پلیٹ کر توتھ پکس سے بند کر دیں۔





## Grilled Drumsticks

### Ingredients:

Drumsticks	8
Lemon juice	¼ cup
Ginger/garlic paste	1 tsp
Chilli paste	1 tbsp
Barbecue sauce	½ cup
Fresh coriander (chopped)	½ cup
Onion (chopped)	1
Mint (chopped)	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Oil	2 tbsp
Lettuce leaves, Carrots (finely cut)	for decoration

### Method:

- Split meat from drumsticks while ensuring they stay attached to bones.
- Marinate with lemon juice, pepper, ginger/garlic and salt; set aside for ½ hour.
- Heat a grill pan and brush oil on it.
- Roast drumsticks on it from all sides.
- Mix chilli paste, barbecue sauce, coriander, onion and mint in a bowl; coat drumsticks with it.
- Decorate a serving dish with carrots and lettuce; place drumsticks on top; serve.

## گرلڈ ڈرم اسٹیکس

### اجزاء:

8 عدد	ڈرم اسٹیکس
¼ پیالی	لیموں کا رس
ایک چائے کا چمچ	پسٹاواہسن اورک
ایک کھانے کا چمچ	چلی پیسٹ
½ پیالی	باربی کیو ساس
½ پیالی	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
ایک عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	پودینہ (چوپ کیا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل
سجانے کے لئے	سلاد پتے، گاجر (باریک کٹی ہوئی)

### ترکیب:

ڈرم اسٹیکس کا گوشت اس طرح ہڈی سے علیحدہ کریں کہ وہ اوپر سے جڑا رہے۔ ان پر لیموں کا رس، کالی مرچ، لہسن اور نمک لگا کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ گرل چین گرم کر کے چکنا کریں۔ ڈرم اسٹیکس کو اس پر الٹ پلٹ کرتے ہوئے سینک لیں۔ ایک پیالے میں چلی پیسٹ، باربی کیو ساس، ہرا دھنیا، پیاز اور پودینہ ملائیں۔ ڈرم اسٹیکس کو اس میں لپیٹ لیں۔ سرونگ ڈش کو سلاد پتے اور گاجر سے سجائیں۔ اس پر ڈرم اسٹیکس رکھ کر پیش کریں۔





## Danish Pastries

### Ingredients:

Refined flour (sieved)	3 cups
Egg yolks	5
Yeast	1 tbsp
Butter	¼ cup
Various types of jams	as required
Milk (fresh)	as required
Icing sugar	¼ cup + 3
tbsp	
Vanilla essence	a few drops
Cornflour	as required

### Method:

- Knead flour into a medium-soft dough with sugar, yeast, 4 yolks, butter and milk; place dough in a greased bowl; cover and set aside.
- Make balls from dough; roll out into discs while dusting with cornflour.
- Brush yolks on them and fold over; cut into 1 ½ inch pieces.
- Brush oil on a baking tray; place dough on it; lightly press from the centre and fill with jam; cover the tray and set aside for ½ hour.
- Bake in a pre-heated oven at 200°C for 15 minutes; remove.
- Prepare icing by mixing essence and sugar in 3 tbsp milk; garnish pastries with it.

## ڈینش پیسٹریز

اجزاء:

3 پیالی	میدہ (چھنا ہوا)
5 عدد	اٹھے کی زردیاں
ایک کھانے کا چمچ	خمیر
¼ پیالی	بکھن
حسب ضرورت	مختلف طرح کے جام
حسب ضرورت	تازہ دودھ
¼ پیالی + 3 کھانے کے چمچے	باریک پس پی ہوئی چینی
چند قطرے	وینا ایسنس
حسب ضرورت	کارن فلور

ترکیب:

میدے میں چینی، خمیر، 4 زردیاں، بکھن اور دودھ ڈال کر درمیانہ نرم آٹا گوندھ لیں۔ اسے پکے پیالے میں رکھ کر ڈھانک دیں۔ آٹے کے پیڑے بنائیں، کارن فلور لگاتے ہوئے ان کی گول روٹی بنالیں۔ برش کی مدد سے اس پر زردی لگا کر پھیٹ لیں، اس کے 1 ½ انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ ہینگ ٹرے کو چکنا کریں۔ ٹکڑوں کو اس پر رکھیں اور انہیں درمیان سے تھوڑا سا دبا کر جام بھر دیں۔ انہیں ڈھانک کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پھر پہلے سے گرم اوون میں 200°C یا 15 منٹ پکا کر نکال لیں۔ چینی میں ایسنس اور 3 کھانے کے چمچے دودھ ملا کر آٹسک تیار کریں اور اس سے پیسٹریوں کو سجادیں۔





**LIVELY  
WEEKENDS**



## Apple Salsa Fish

### Ingredients:

Fish fillet	180 grams
Eggs	2
Cornflour	1/2 tbsp
Sugar	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying

### Chutney Ingredients:

Red chillies (crushed, fried)	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1/2 bunch
Lemon juice	3 tbsp
Onion (cut lengthwise)	2
Apple (cut lengthwise)	1
Plum chutney	4 tbsp
Sweet chilli sauce	5 tbsp
Salt	1/2 tbsp

### Method:

- Cut fish fillets into small pieces.
- Coat fish with eggs, sugar, cornflour and salt; set aside for 1/2 hour.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; dish out.
- Cook chutney ingredients in a saucepan for a few minutes; pour on top of fish; serve hot.

## سیب کے سالسہ والی مچھلی

اجزاء:

180 گرام	دھنیا (چوپ کیا ہوا)	1/2 گڈی
مچھلی کے قے	لیموں کارس	3 کھانے کے چمچے
انڈے	پیاز (لمبائی میں کٹی ہوئی)	2 عدد
کارن فلور	سیب (لمبائی میں کٹا ہوا)	ایک عدد
چینی	آلو بخارے کی چٹنی	4 کھانے کے چمچے
نمک	سو میٹ چلی ساس	5 کھانے کے چمچے
تیل	نمک	1/2 کھانے کا چمچ

چٹنی کے اجزاء:

ٹلی ہوئی

لال مرچ (تل لیں) ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

مچھلی کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان پر انڈے، چینی، کارن فلور اور نمک ملا کر  
ہاتھوں کے لئے رکھ دیں۔ کڑا سی تیل گرم کریں اور مچھلی کے ٹکڑے سنہری تل کر ڈالیں  
میں نکال لیں۔ ساس پین میں چٹنی کے اجزاء، چند منٹ پکا کر مچھلی پر ڈالیں اور گرم گرم  
دیں کریں۔





**LIVELY  
WEEKENDS**



## Prawn Toast

### Ingredients:

Prawns (small)	½ kg
Bread	6 slices
Garlic paste	1 tsp
Garlic (finely cut)	5 cloves
Mayonnaise	1 cup
Tomatoes (chopped)	4
White vinegar	1 tsp
Black pepper (crushed)	½ tsp
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Cheddar cheese (grated)	300 grams
Salt	to taste
Oil	for frying

### Method:

- Marinate prawns with garlic paste and salt; set aside for a little while.
- Heat oil in a wok; fry prawns for 1 minute; remove.
- Heat a little oil in a frying pan; sauté garlic and tomato; remove.
- Mix vinegar, pepper, coriander, garlic, tomatoes and salt in mayonnaise.
- Spread mayonnaise on bread slices; place prawns on top; sprinkle cheese.
- Place bread on a baking tray; bake in a pre-heated oven at 180°C for 10 minutes; remove; serve hot.
- Cut fish fillets into small pieces.
- Coat fish with eggs, sugar, cornflour and salt; set aside for ½ hour.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; dish out.
- Cook chutney ingredients in a saucepan for a few minutes; pour on top of fish; serve hot.

## جھینگے ٹوسٹ

### اجزاء:

جھینگے (چھوٹے والے)	½ کلو
ڈبل روٹی	6 سلائس
پاہواہسن	ایک چائے کا چمچ
لہسن (باریک کئے ہوئے)	5 جوے
مائیونیز	ایک پیالی
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	4 عدد
سفید سرکہ	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ	½ چائے کا چمچ
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
نمک	3 (X) گرام
تیل	حسب ذائقہ
تازے لٹے	تازے لٹے

### ترکیب:

کھانوں پر پاہواہسن اور نمک لگا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھیں۔ کڑا ہنی میں تیل گرم کریں۔ جھینگے ایک منٹ تل کر نکال لیں۔ فرائننگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اس میں لہسن اور ٹماٹر کا سائینک کر نکال لیں۔ مائیونیز میں سرکہ، کالی مرچ، ہرا دھنیا، لہسن، ٹماٹر اور نمک ملا لیں۔ اس آمیزے کو سلائسوں پر لگا لیں ان پر جھینگے رکھ کر پیر ڈالیں۔ سلائسوں کو ہلکے آگ میں رکھیں اور پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 10 منٹ تک پکا کر نکالیں۔ گرم گرم پیش کریں۔





## گلاب جامن

گلاب جامن رشتے دار ہے ایران، ترکی اور اس کے اوپر کے علاقوں کی مٹھائیوں کی

نیر باب

بدل گیا اور عربی کے بجائے فارسی اور ہندی کو ملا دیا گیا اور یہ گلاب جامن کے نام سے مشہور ہو گئی۔ گلاب جامن کے شیرے میں گلاب کا عرق ڈالا تھا اس لئے وہاں سے تو آیا گلاب اور اسکے جامن جیسے رنگ کی وجہ سے لیا گیا جامن بس اس طرح دو نام مل کر ایک نام بن گیا۔ پہلے صرف ہندوستان پاکستان کے آس پاس کے ملکوں میں ملتی تھی مگر اب پوری دنیا میں ملنے لگی ہے۔ مجھے یاد ہے جب تمہارے دادا پاکستان بننے سے پہلے نیپال گئے تھے تو انہوں نے مجھے بتایا تھا کہ نیپال میں گلاب جامن کو لال موہن کہتے ہیں۔ پھر دادی اماں نے گلاب جامن بنانے کی ترکیب بھی بتائی جس کے مطابق کھوئے میں تھوڑا سا میدہ اور سوڈا ملا کر پانی سے گوندہ لیس، چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر درمیانی آنچ میں تل لیں پانی پانی میں شکر، الائچی اور ذرا عطر ڈال کر شیرہ بنا لیں اور ذرا گرم شیرے میں گلاب کا عرق ملا کر تلی ہوئی گلاب جامن کو 2 سے 3 گھنٹوں کے لئے بھگو دیں۔ گلاب جامن کی چھوٹی سی گولی شیرہ پی کر بڑی ہو جائے گی پھر ڈش میں نکال کر پستے بادام سے سجا کر پیش کر دیں۔ انہوں نے ہمیں اچھی گلاب جامن بنانے کی کچھ ٹپس بھی بتائیں جیسے کہ گلاب جامن کے کھوئے کو بہت زیادہ نہیں گوندھیں۔ نرم گلاب جامن بنانے ہوں تو گلاب جامن کی گولیاں بنا کر 10 منٹ کے لئے رکھ دیں پھر تھلیں۔ انہیں زیادہ گرم تیل میں نہ تھلیں ورنہ گلاب جامن باہر سے سرخ اور اندر سے سکی رہے گی۔

جب میں اپنی یادوں کو لکھتے ہوئے قلمۃ القاضی کے بارے میں ڈھونڈ رہی تھی تو یہ چلا کہ ترکی زبان میں اور عربی میں قلم کا مطلب ہوتا ہے کسی چیز سے منہ بھر جانا تو پہلے تو اتنی بڑی گلاب جامن بنا کرتی تھیں کہ اگر ایک منہ میں رکھ لیں تو منہ کئی منٹ کے لئے بند ہو جاتا، مگر اب بامٹ سا نر گلاب جامن دستیاب ہیں جنہیں اوگ پیار سے گھی (gulbi) کہہ کر پکارتے ہیں۔ کراچی کی کئی دکانوں پر اب بھری ہوئی گلاب جامن بھی ملنے لگی ہیں جن میں کریم یا شکر میوہ بھر دیا جاتا ہے تاکہ جب کاٹ کر رکھا جائے تو زیادہ خوبصورت لگے اور کھانے والے کو بھی ایک میٹھا تحفہ ملے تو پھر کب بنا رہے ہیں آپ گلاب جامن؟؟؟

قلمۃ القاضی کا ذکر 13 ویں صدی میں بغدادی نے کیا ہے۔

یہ اس زمانے کی بات ہے جب میں اپنے چھوٹے بہن بھائیوں کو روز سونے سے پہلے ایک کہانی سنایا کرتی تھی۔ یہ کہانیاں عام طور پر فرمائش ہوتی تھیں یعنی جو کہا گیا وہی سناؤں۔ ان کی فرمائشیں بہت معصوم مگر بے حد عجیب و غریب بھی ہوتی تھیں۔ کبھی کہتے چائے کی کہانی سناؤ، کبھی تولیے کی کہانی، کبھی بادلوں میں بنی شکلوں کی کہانی اور میں کچھ سنی سنائی اور کچھ گھڑی ہوئی باتوں سے ایک کہانی بن کر سنا دیا کرتی تھی مجھے لگتا ہے شاید کہانی کہنا میں نے ان ہی سے سیکھا۔

ایک رات جب گھر میں دعوت کے بعد ہم دادی اماں کے کمرے میں سونے کے لئے لیٹے تو جو فرمائش آئی وہ بہت مزیدار بھی تھی اور حیران کن بھی یعنی گلاب جامن کی کہانی سنائیں شاید دعوت میں گلاب جامن کھانے کے بعد ہی بچوں کو اس بات کا خیال آیا ہوگا۔ میں نے کہانی کا رخ دادی اماں کی طرف موڑ دیا تھا کہ آج ہم دادی اماں کے کمرے میں ہیں تو وہی کہانی بھی سنائیں گی دادی اماں کی معلومات بھی خوب ہیں اور وہ کتابیں بھی بہت پڑھتی ہیں تو یقیناً انہوں نے گلاب جامن کے بارے میں بھی پڑھا ہوگا۔

دادی اماں نے کہانی کچھ اس طرح شروع کی: اب سے کئی سو سال پہلے کا ذکر ہے جب مغل بادشاہ ایران اور افغانستان سے ہوتے ہندوستان آئے تو اپنے ساتھ اپنے باورچی بھی لے کر آئے جو ان کی پسند کے کھانے بناتے، کبھی پورا کبرا بھونٹتے تو کبھی بریانی بناتے۔ طرح طرح کے کھانے دسترخوان پر سجائے جاتے۔ کھانے کے بعد دل چاہتا کہ کوئی میٹھا بھی کھایا جائے۔ کھانے کے بعد میٹھا پیش کرنے کا رواج بھی مغل بادشاہوں نے ڈالا تھا۔ گلاب جامن رشتے دار ہے ایران، ترکی اور اس کے اوپر کے علاقوں کی مٹھائیوں کی۔ ایران افغانستان میں ہوتی ہے بامیا، جو پکڑوں کی طرح تل کر شیرے میں ڈال دی جاتی ہیں۔ ایک اور مٹھائی ہوتی ہے جسے عرب کہتے ہیں قلمۃ القاضی جس کا ذکر قدیم کتابوں میں ملتا ہے۔ یہ بھی پکڑوں کی طرح تل کر شکر کے شربت میں کئی گھنٹوں کے لئے ڈوبی جاتی ہے پس دارچینی اور تل چمک کر پیش کی جاتی، مگر جب یہی مٹھائی ہندوستان پہنچی تو اس کا نام



# روحانی مسیحا



معروف روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری  
ستاروں کی گردش ہو یا حاسدوں کی بندش  
آپ کے مسائل کا قرآنی، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

نادیہ (راولپنڈی)

قادری صاحب السلام علیکم، میری مگنی کو تین سال ہو چکے تھے لڑکے والوں کی طرف سے شادی میں ٹال مٹول ہو رہی تھی ہر سال یہ کہا جاتا تھا کہ اگلے سال چھوٹی عید کے بعد کریں اور جب عید قریب ہوئی تھی تو بات بقرعید پرٹل جاتی تھی اور جب بقرعید قریب آتی تھی تو کوئی نہ کوئی بہانہ کر کے بات پھر اگلے سال چھوٹی عید پرٹل جاتی تھی۔ عمر گنتی جا رہی تھی آپ سے رابطہ کر کے لوح نکاح حاصل کیا اور وظیفہ بھی مکمل کر لیا تھا سسرال میں ہو نے کیوجہ سے آپ سے رابطہ نہ کر سکی قادری صاحب آپ کی دعاؤں سے اس سال شعبان کے مہینے میں میری شادی ہو چکی ہے بہت خوش ہوں کہ آپ سے پوچھنا یہ ہے کہ لوح نکاح ابھی تک میرے پاس ہے اسکا اب کیا کروں۔ راہنمائی فرمادیں۔

**جواب۔** بیٹی شادی مبارک ہو۔ لوح نکاح کو اب جھنڈا کر دیں اللہ آپکا نصیب اچھا کرے۔ (آمین)

فرزانہ (حیدرآباد)

انکل میں اپنے کزن کو بہت پسند کرتی تھی ہم دونوں بچپن سے ایک دوسرے کو بہت چاہتے تھے مگر خاندانی اختلافات کیوجہ سے والدین کسی طور بھی شادی کیلئے راضی نہیں ہوتے تھے بہت وظیفے پڑے مگر مسئلہ حل نہ ہوا آپکو فون کر کے اپنا مسئلہ بیان کیا تو آپ نے بڑے اطمینان سے میرا مسئلہ سنا اور زعفران سے لکھا ہوا ایک تعویذ اور چند آیات پڑھنے کو دیں جو میں آپکی حدایت کے مطابق Regular پڑھتی رہی ابھی وظیفہ پڑھتے ہوئے 2 مہینے ہی گزرے تھے کہ کزن کے والدین کا دل موم ہو گیا اور وہ شادی پر رضامند ہو گئے اور پچھلے مہینے بڑی دھوم دھام سے ہماری مگنی ہو گئی ہے انکل یہ سب کچھ آپکی دعاؤں کی بدولت ممکن ہوا ہے اللہ تعالیٰ آپکو

صحت و تندرستی عطا فرمائے پڑھانی جاری رکھیں یا ختم کر دیں؟

**جواب۔** جتنی رہو پڑھانی کو نکاح ہونے تک جاری رکھو انشاء اللہ شادی کے معاملات بھی خوش اسلوبی سے طے پا جائیں گے۔

میرا (کراچی)

قادری صاحب! چھوٹی بہن کے رشتے کا مسئلہ تھا دو مرحہ مگنی ہو کر نوٹ گئی تھی اسکے بعد سے اسکا رشتہ کہیں طے ہوتا ہی نہیں تھا آپ سے لوح نکاح حاصل کیا تھا الحمد للہ پچھلے مہینے اسکی بہت اچھی جگہ شادی ہو گئی ہے اب لوح نکاح کا کیا کروں حدایت فرمادیں۔

**جواب۔** بیٹی! اپنی حیثیت کے مطابق 3 مکینوں کو ایک وقت کا پیسہ بھر کر کھانا کھلا دو اور لوح کو بچتے صاف اور پاک پانی میں بہا دو۔

سزجیات (لاہور)

قادری صاحب! اللہ آپکو لمبی عمر عطا فرمائے میں اپنی چھوٹی بیٹی کی شادی کیلئے بہت پریشان تھی اچھے گھرانوں سے رشتے آتے تھے مگر بات بنتی ہی نہیں تھی ایک دو لوگوں سے معلوم کیا تو انہوں نے رشتے پر بندش بتائی مگر بندش کو ختم کوئی نہ کر سکا آپ سے رابطہ کیا تو آپ نے بھی بندش بتائی اور بندش کو ختم کرنے کیلئے لوح نکاح تیار کر کے بھیجی اور وظیفہ بھی پڑھنے کو دیا وظیفہ مکمل ہو گیا ہے اور آپکی دعاؤں سے تقریباً ایک مہینے پہلے میری بیٹی کی ایک بہت اچھے اور شریف گھرانے میں شادی ہو گئی ہے ہم مطمئن ہیں اور بیٹی بھی اپنے گھر میں بہت خوش ہے قادری صاحب میں چاہتی ہوں کہ میری بیٹی کی خوشیاں برقرار رہیں اور اسکی ازدواجی زندگی میں کوئی ڈک نہ آئے اسکے لیے مجھے کوئی ایسی چیز عطا فرمائیں کہ میری بیٹی حاسدوں کے حسد اور شر سے محفوظ رہے۔

**جواب۔** بہن! اللہ آپکی بیٹی کو ہمیشہ خوش و غم رکھے آپکی بیٹی کے بہترین مستقبل کیلئے کہ آپکی بیٹی کی ازدواجی زندگی میں کبھی کوئی آج نہ آئے اس مقصد کیلئے مبارک پتھر بکھراج جو پڑ کر رہا ہوں پڑھانی کیا ہوا پتھر ہو گا انگوٹھی بھا کر پہنے انشاء اللہ نہ صرف یہ کہ حاسدوں کے حسد سے محفوظ رہے گی بلکہ اپنے شوہر اور تمام سسرال والوں کی نور نظر رہے گی اسکو بھی لوح نکاح کی طرح ڈاک کے ذریعے (By post) منگوا سکتی ہیں۔

زیب (میانوالی)

شاہ صاحب! میری شادی کو 5 سال ہو چکے تھے مگر اولاد کی نعمت سے محروم تھی اس سلسلے میں آپ سے رجوع کیا تو آپ نے بتایا کہ کسی حاسد نے میری گود باندھ دی ہے آپ نے لوح وارث تیار کر کے دی اور وظیفہ بھی پڑھنے کو دیا وظیفہ ابھی پڑھ رہی ہوں آپ کی دعا سے 2 مہینے ہو گئے ہیں امید ہے ہوں مزید حدایت فرمادیں اب کیا کرنا ہے۔

**جواب۔** اللہ خوش رکھے اپنی وظیفے کو ساتویں مہینے تک اسی طرح جاری رکھنا ہے ساتواں مہینہ ختم ہونے پر مجھ سے لازمی رابطہ کرنا۔ اللہ کے کرم سے سب ٹھیک ہو جائے گا۔

مریم (گجرات)

قادری صاحب میں ایک لڑکے سے بہت پیار کرتی ہوں مگر اعتماری ہمت نہیں ہے آپ کچھ ایسا کریں کہ وہ خود میری طرف مائل ہو جائے میں زندگی بھر آپکی شکر گزار رہو گی۔

**جواب۔** بیٹی آپ ہمارے آفس سے اپنے لئے لوح مراد منگوا لیں انشاء اللہ مراد پوری ہو جائے گی۔

ایس۔ این۔ قادری

رضویہ مارکیٹ، 86، فرسٹ فلور، ناظم آباد چورنگی، کراچی۔ 74600

0336-2297786

0333-2105914

0308-2543444

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com

qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرتے وقت اپنے شہر کا نام لازمی لکھیں۔

رابطہ کے اوقات صبح 10 سے شام 7 بجے تک۔

Lucky Stone

مبارک پتھر



روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں (گٹینوں) پر آیات مقدسہ کی پڑھانی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا مبارک پتھر حاصل کریں، انگوٹھی بنوا کر پہنیں، انشاء اللہ آپ کے بگڑے کام سنور تے چلے جائیں گے، دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے، صحت و تندرستی حاصل ہوگی، لوگوں کے دلوں میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہوگا اور آپ کی عزت و وقار میں اضافہ ہوگا۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر ویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)





# ٹوٹکے



## اندر دھنسنے ہوئے گالوں کے لئے

گالوں کا اندر دھنس جانا کمزوری کی علامت ہوتی ہے۔ اس کے لئے دودھ، پالک، چتندر، سیب سمیت طاقتور اشیاء کھائیں۔



## پینے کی بدبو دور کرنے کے لئے

پانی کی بالٹی میں ایک چھوٹا ٹکڑا پھٹکری ڈال کر اس پانی سے جسم کو گیلیا کریں اور چند منٹ کے بعد نہالیں۔ ٹیلکم پاؤڈر کبھی استعمال نہ کریں۔



## جوڑوں کے کالے نشان دور کرنے کے لئے

گٹھنوں، ٹخنوں اور ہاتھ کے کالے پڑنے پر جوڑوں پر پیڑ ولیم جیلی ملیں۔ جلد ہی نشان دور ہو جائیں گے۔



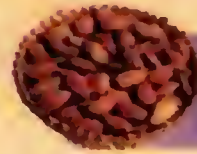
## تھکن بھگانے کے لئے

اگر تھکن سوار ہو رہی ہو تو 1/2 بالٹی پانی میں ایک چائے کا چمچ ہلدی ملا کر جسم کو دھولیں۔ اس کے بعد ایک ٹکے میں پانی لے کر تھوڑا سا یوڈی کلون ملا کر جسم پر ڈال لیں، ساری تھکن بھاگ جائے گی۔



## وزن کم کرنے کے لئے

اگر وزن میں کمی کرنی ہے تو ایک گلاس پانی کو خوب اچھی طرح سے اُبالیں۔ اس میں دارچینی کی 2 ڈنڈیاں ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ جب پانی نیم گرم ہو جائے تو اس میں 2 چائے کے چمچے شہد ملا کر 1/2 گلاس پی لیں باقی فرج میں رکھ دیں اور اسے صبح نہار منہ پی لیں۔



## چکنی جلد کی صفائی کے لئے

چکنی جلد کی صفائی بہت مشکل کام ہے۔ 2 چائے کے چمچے پے ہوئے بادام ایک پیالی عرق گلاب میں ملا لیں، پھر چھان کر بوتل میں بھر لیں۔ اس آمیزے کو روزانہ رات کے وقت چہرے پر لگائیں، صبح صاف پانی سے دھولیں، جلد صاف ستھری ہو جائے گی۔ اس کے علاوہ 1/2 پیالی عرق گلاب میں 1/4 پیالی گلیسرین ملا لیں۔ اسے روئی کی مدد سے چہرے پر لگا کر 10 منٹ کے لئے چھوڑ دیں، پھر صاف پانی سے چہرہ دھولیں۔



MASALA 89 TOTKAY